

Coca de atún (Coca mit Thon) von Aron Szakacs

Mengen für 10 Personen

Eine Spezialität aus der Region um Alicante in Spanien. Besteht aus zwei Schichten Blätterteig mit einer Thon-Tomaten-Sosse dazwischen und wird auf einem Backblech in einem Stück gebacken und später in Stücke geschnitten. Gegoogelte Bilder zeigen oft eine offene Variante die einer Pizza gleicht, unsere Variante wird aber mit Blätterteig abgedeckt.

Notiz für Blade: Mallorca war zur Hippie-Zeit ein berühmter Ort für Hippie-Kultur, deswegen ist dieses spanische Gericht perfekt für den RF.

Quelle: <https://www.youtube.com/watch?v=NENqTv9w1W8>

https://www.youtube.com/watch?v=DP96_jS-6oc

Unsere Version ist etwas einfacher zuzubereiten und enthält noch Tomatensosse, die im Original nicht vorhanden ist.

Tags: benötigt Backofen

Gewürze: Salz, Pfeffer

Ausrüstung: Baktrennpapier, Backblech

* 3 g Knoblauchzehen	
2.0 Stück Pepperoni	
200 g Zwiebel	Hacken und in Öl anbraten
500 g gehackte Tomaten	
700 g Thunfisch	dem gedünsteten Gemüse begeben, um die Sosse zu bilden. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
1.0 kg Blätterteig	(2x320g M-Budget Blätterteig) Den ersten Teig uf Backpapier auf dem Blech ausbreiten, die Sosse darüber verteilen, und das Ganze mit dem zweiten Teig abdecken. Die zwei Teige am Rand zusammendrücken, sodass die Coca geschlossen ist.

* angenäherte Umrechnung, z.B. kg -> Stück / TL -> g

Eine Packung Blätterteig (2x320g M-Budget) reicht für ein Blech und etwa 8 Personen (knapp wenn hungrig, genug für Wölfli). Wir machen auch eine vegetarische Variante, vor allem für Schnäderfräsige, die Thon nicht mögen.