



# Tatort: Düsseldorf | Mallorca

Startseite	Lesungen	El Gustario de Mallorca No. 3	El Gustario de Mallorca No. 2	El Gustario de Mallorca No. 1	Mörderisches Duett
Anthologien	<b>Kulinarische Erlebnisse</b>	Bildergalerie Düsseldorf	Bildergalerie Mallorca	Event buchen	Kontakt / Vita
Restaurants Düsseldorf	Restaurants Mallorca	<b>Rezepte</b>	Esskultur		
<b>Rezepte Mallorca/Spanien</b>		Rezepte Deutschland	Rezepte aus aller Welt		

## Coca de Trampé - die mallorquinische Pizza



Ursprünglich, also traditionell, ist Coca de Trampé ein simpler, aber überaus schmackhafter Gemüsekuchen vom Blech. Und den gibt es in verschiedenen Varianten.

Mehr zu Coca de Trampé unter [Esskultur](#)

Hier eine einfache Variante zum Ausprobieren!

### Zutaten für den Teig:

- 400 g Mehl
- 20 g frische Hefe
- 1 Ei
- ½ Tasse Olivenöl
- 50 g Schweineschmalz

### Zutaten für den Belag:

- 4 Tomaten
- 2 Zwiebeln
- 2 Paprika (grün, rot)
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Tasse Olivenöl
- 1 EL Paprikapulver, edelsüß
- Salz, weißer Pfeffer

### Zubereitung:

In einer größeren Schüssel, die zerbröselte Hefe mit etwas lauwarmen Wasser auflösen. Ei, Olivenöl und etwas Schmalz hinzugeben und mit den Händen gut durchkneten. Nun nach und nach Mehl dazugeben, weiter kneten, bis ein kompakter Teig entsteht. Die Schüssel mit einem Geschirrtuch abdecken und an einem warmen Ort, auf der Heizung, der sonnenbeschienenen Fensterbank, ca. 20 Minuten gehen lassen. In der Zwischenzeit das Gemüse vorbereiten: Zwiebeln schälen und in kleine Würfel schneiden; Knoblauchzehen pellen und kleinhacken; Paprika waschen, längs halbieren und von Samen und Scheidewänden befreien und in kleine Stücke schneiden. Alles in eine Schale geben, mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen, mit Olivenöl übergießen und gut durchmengen.

Nun das Backblech einfetten, den Teig auf dem Blech ausrollen und den Belag gleichmäßig darauf verteilen. Den Ofen auf 200 Grad vorheizen und auf der mittleren Schiene das Blech platzieren. Nach 20 Minuten ist die mallorquinische Pizza, der Gemüsekuchen, fertig.

**Brigitte Lamberts**  
[info@brigitte-lamberts.de](mailto:info@brigitte-lamberts.de)

**Brigitte Lamberts - Tatort Mallorca** bei [Facebook](#)

