



BONIC DEL SUD

## COCA MIT PAPRIKA & AUBERGINEN

### BESCHREIBUNG:

In diesem Rezept machen wir eine Coca aus gerösteten roten Paprikaschoten mit Auberginen und Schweinelendchen (optional), auch bekannt als "Coca de pimientos poblera" oder "Coca de pimientos de Sa Pobla". Diese Coca ist typisch für das Dorf Sa Pobla auf Mallorca.

### ZUTATEN FÜR DEN TEIG:

500 g Mehl  
180 ml warmes Wasser  
100 ml Natives Olivenöl Extra  
Hefe  
Meersalz  
1 Bund Petersilie

### ZUTATEN FÜR DEN BELAG:

2 x Peperoni Grün eingelegt  
2 x Auberginen  
250 g Schweinelende (optional)  
2 x schwarze Knoblauchzehen, fein gehackt  
2 x Paprikaschoten Rot  
100 ml Natives Olivenöl Extra  
Meersalzflocken

### ZUBEREITUNG:

- Wir beginnen mit der Zubereitung der Paprika. Paprika mit Öl einstreichen und auf einen heißen Grill oder in eine Pfanne geben. Wenn sie anfangen, eine dunkle Farbe anzunehmen, drehen wir sie um. Sobald die Paprika kalt sind, schälen, und in dünne Streifen schneiden.
- Die Auberginen in Scheiben schneiden, anbraten und beiseitestellen.
- Die dünn geschnittenen Schweinelendchen etwas anbraten und beiseitestellen.
- Bereiten Sie den Teig vor, indem Sie die Hefe in warmem Wasser auflösen und in eine Schüssel geben. Fügen Sie das Öl und eine Prise Meersalz hinzu.
- Fügen Sie nach und nach Mehl hinzu, während Sie mit den Händen kneten, bis Sie einen gleichmäßigen Teig erhalten. Den Teig ca. 30 Minuten ziehen lassen.
- Den Teig auf dem Backblech gleichmäßig dünn verteilen.
- Die Oberfläche des Teigs mit einem Mix aus Olivenöl und Paprika belegen.
- Den Teig 30 Minuten bei 180 Grad backen.
- Nach der 30 minütigen Backzeit auf die Coca die gerösteten roten Paprikastreifen, gehackten Knoblauch, und Olivenöl hinzugeben und 10 Minuten backen.
- Jetzt noch die Auberginen und Schweinelendchen auf den Teig legen und schließlich 10 Minuten weiter backen.
- Nach dem Backen mit frischer Petersilie und Meersalzflocken dekorieren!

