



Zwiebelkuchen für den Papst Bartolomeo Scappi's Genueser Zwiebelkuchen

Renaissance
16. Jhr.: 1570



Bartolomeo Scappi (* vermutlich nach 1500 in Dumenza; † 13. April 1577) war ein berühmter italienischer Koch der Renaissance. Er arbeitete als Leibkoch für mehrere Päpste (Julius III., Paul IV., Pius IV., Pius V. und Gregor XIII.).

Sein bekanntestes Werk ‚Opera‘ erschien 1570 in Venedig. Dieses wegweisende Kochbuch bestand aus 6 Bänden, in dem nicht nur 1000 Rezepte zu finden sind, sondern Scappi auch über Küchentechniken, Rahmenbedingungen des Kochens, notwendigen Eigenschaften eines Kochs, Umgang mit Küchengeräten, Küchenorganisation und die zum Kochen notwendigen Lebensmittel detailliert schrieb.



Modernisierte Variante der Zeitreise:

Zutaten: Füllung

3 (süße) Zwiebeln, (ca. 550g) gewürfelt und 5 Minuten vorgekocht
Ca. 240g Büffelmilchmozzarella
1 EL. Olivenöl
2 TL Weißweinessig
1/4 TL. frischer schwarzer Pfeffer

Zutaten: Teig

Mischung aus ca. 100g Dinkelmehl und ca. 75g Dinkelvollkornmehl
1 Teelöffel. Salz
1/2 Tasse Olivenöl
~ 3 1/2 EL Wasser

Rezept schon
ausprobiert?
Dann schickt
uns ein Foto an
[info@zeitreise-
gilching.de](mailto:info@zeitreise-gilching.de)



Zubereitung:

Während die Zwiebeln vorkochen, Käse, Öl, Essig und Pfeffer in einen Mixer geben und mischen, bis alles sehr weich ist.

Sobald der Käse weich geworden ist, die Zwiebeln dazugeben und gut vermischen und beiseite stellen. Den Ofen auf 220 Grad vorheizen. Eine Backform (Rechteckige 24er oder Runde 26er) mit Pergamentpapier auslegen, evtl. mit etwas Öl bepinseln und mit Semmelbröseln abstäuben.

Nun Salz und Mehl vermischen und das Olivenöl hinzufügen. Wasser nach und nach dazugeben und zu einem Teig verkneten (mit Knethaken oder per Hand).

Teilen Sie nun den Teig in zwei Hälften. Eine Hälfte auf dem Boden der Form einkneten bis er eine gleichmäßige Dicke hat. Fügen Sie nun die Zwiebelfüllung hinzu. Dann den restlichen Teig in Formgröße ausrollen und die Zwiebelfülle damit abdecken. Mit Olivenöl und Wasser leicht bepinseln.

Dann im vorgeheizten Ofen ca. 20 bis 30 Minuten backen bis der Zwiebelkuchen gebräunt ist. Warm oder kalt servieren!

Rezept-Tipp:

Wir haben statt wie im Originalrezept angegeben, Zucker auf die Oberseite zu streuen, vor dem Backen geriebenen Käse darüber gegeben. Vor dem Schneiden in Dreiecke haben wir den Kuchen etwas abkühlen lassen und dann lauwarm serviert;)