



Focaccia mit Kirschtomaten, Rucola, Ziegenfrischkäse und Olivensalz

Zutaten Focaccia:

300 g Mehl
200 ml lauwarmes Wasser
20 g Hefe
2 Eßl Olivenöl
1 Prise Salz
15 schwarze Oliven zum Belegen
2 Zweige Rosmarin
Olivenöl zum Bepinseln
Fleur de Sel

Zutaten Ziegenfrischkäse:

150 g Ziegenfrischkäse
2 Eßl Frischkäse
2 Eßl Honig
1 Eßl Olivenöl
Olivensalz

Zutaten Salat:

1 Bund Rucola
16 Kirschtomaten
Olivensalz, Pfeffer
Olivenöl, weißer Balsamico Essig

So wird's gemacht

Die Hefe im lauwarmen Wasser auflösen und zusammen mit dem Mehl, Olivenöl und dem Salz verkneten, bis der Teig sich vom Schüsselrand löst. Den Teig eine halbe Stunde gehen lassen, dann zu zwei flachen Brotlaiben formen und nochmals zugedeckt 20 Minuten an einem warmen Ort ruhen lassen. Mit Olivenöl bepseln, anschließend mit den Oliven sowie den Rosmarinzwiegen belegen. Jeweils zwei Prisen Fleur de Sel über die Focaccia geben, dann bei 210 Grad im vorgeheizten Backofen für etwa 20 Minuten backen.

Den Ziegenfrischkäse mit dem Frischkäse, Honig und Olivenöl glatt rühren. Anschließend mit dem Olivensalz abschmecken.

Die unteren Enden vom Rucola abschneiden, dann den Salat waschen und gut trocken schleudern. Die Tomaten halbieren, Strunk heraus-schneiden. Salat und Tomaten mit Olivensalz, Pfeffer würzen und mit dem hellen Balsamico Essig und dem Olivenöl abschmecken. Focaccia in 1cm dicke Scheiben schneiden und diese mit dem abge-schmeckten Ziegenfrischkäse bestreichen. Die Focaccia Scheiben mit den Tomaten und Rucola belegen.

VORBEREITUNGSZEIT: 1 STUNDE + BACKZEIT

ZUBEREITUNGSZEIT: 15 MINUTEN

REZEPT FÜR 4 PERSONEN ALS VORSPEISE