

Kochen

Rainer Klutsch

Mittwoch, 28.08.2024

Focaccia mit Ziegenkäse, Tomaten und Zwiebeln

Für 4 Personen

Zutaten

Für den Teig

500 g Mehl (Type 405)
etwas Salz
300 ml Wasser, ca. lauwarm
20 g Hefe, frisch
1 TL Zucker
4 EL Olivenöl

Für den Belag

2 Zwiebeln rot, mittelgroß
200 g Kirschtomaten
2 Stiele Rosmarin
200 g Ziegenfrischkäse, Rolle bzw. Scheiben
2 TL Honig
2 EL Olivenöl

Für die Gazpacho

150 g Paprika, gelb
200 g Salatgurke
500 g Tomaten
0,5 Bund Petersilie
0,5 Bund Basilikum
4 EL Balsamessig, hell
4 EL Olivenöl
etwas Salz
etwas Pfeffer
etwas Honig



Zubereitung

1. **Für den Teig** Mehl und 1 TL Salz in einer Schüssel mischen. Wasser, Hefe und Zucker verrühren, bis sich die Hefe gelöst hat.
2. Hefewasser und 2 EL Öl in die Mehlmulde geben und in einer Küchenmaschine oder mit einem Handrührer ca. 3-4 Minuten zu einem glatten Teig verkneten, dann auf einer bemehlten Arbeitsfläche weitere ca. 5 Minuten kneten.
3. Den Teig abdecken und an einem warmen Ort ca. 1 Stunde gehen lassen.
4. **Inzwischen für den Belag** Zwiebeln abziehen und in dünne Spalten schneiden. Tomaten abbrausen, trocknen und halbieren. Rosmarinnadeln abstreifen und grob hacken. Ziegenfrischkäse zerbröckeln.
5. Den Teig in 2 Portionen teilen. Auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu ca. 1-2 cm dicken Fladen ausrollen und diese jeweils auf Backpapier setzen.
6. Die Fladen jeweils mit 1 EL Olivenöl bestreichen, abdecken und weitere ca. 30 Minuten gehen lassen.
7. Ein Backblech im Backofen auf 220 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.
8. Mit den Fingerspitzen jeweils kleine Mulden in den Teig drücken.
9. Focaccia mit Tomaten, Zwiebeln, Ziegenkäse und Rosmarin belegen. Mit Honig und Olivenöl und etwas Salz beträufeln bzw. bestreuen.

10. Focaccia mit dem Backpapier auf das heiÙe Backblech ziehen und nacheinander ca. 25 Minuten backen.

11. **Inzwischen für die Gazpacho** Paprika, Gurke, Tomaten, Petersilie und Basilikum putzen, abbrausen und trocknen.

12. Paprika entkernen und grob zerkleinern. Gurke und Tomaten ebenfalls grob zerkleinern. Kräuter grob schneiden.

13. Alles mit Essig, Öl, Salz, Pfeffer und Honig fein pürieren, abschmecken und bis zum Servieren kalt stellen (falls die Gazpacho zu dickflüssig sein sollte, noch etwas Tomatensaft oder Gemüsebrühe zugeben).

14. Focaccia aus dem Ofen nehmen und in Stücke schneiden. Gazpacho evtl. nochmal abschmecken. Focaccia und Gazpacho anrichten und servieren.

Tipp: Wer möchte kann die Zwiebelspalten kurz mit kochendem Wasser überbrühen. Kurz abtropfen lassen, trockentupfen und dann wie im Rezept verwenden.