



Focaccia mit Paprika-Kimchi und Käse

dazu Salat mit Tomaten-Honig-Dressing



20-30min



2 Personen

Italien trifft auf Korea, wenn heute knusprig gebackene Focaccia auf Tomate, Käse – und Paprika-Kimchi! – trifft! Dazu gibt es knackigen Eisbergsalat mit einem fruchtig-pikanten Tomaten-Honig-Dressing. Köstlich!

- 1 Packung Pizzateig ¹
- 1 Päckchen italienische Gewürzmischung
- 1 Päckchen Sesam ¹¹
- 1 Packung Paprika-Kimchi
- 2 Tomaten
- 1 Päckchen Honig
- 1 Packung Pizzakäse ⁷
- 1 Eisbergsalat

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

- Backofen und Backblech
- Stabmixer mit hohem Gefäß
- Küchenpinsel
- Sieb

Allergene

Nährwertangaben pro Portion

Energie 1029kcal, Fett 47.8g,
Kohlenhydrate 108.9g, Eiweiß 35.0g



Den Ofen auf 180°C Umluft (200°C Ober-/Unterhitze) vorheizen. Den **Teig** auf einem Blech ausrollen, in **4 gleich große Ovale** schneiden und mit 1TL Olivenöl bestreichen. Mit der **1/2 der Gewürzmischung, 1EL Sesam** und 1 Prise Salz bestreuen und kleine Kuhlen in den **Teig** drücken. Die **Teigreste** 0,5cm klein schneiden, mit etwas **Sesam** und Salz vermengen und alles 8Min. backen.



2 Focaccias wenden und mit dem **Kimchi**, den **Tomatenstreifen** und dem **Käse** belegen. Die **übrigen Focaccias** mit 1-2TL Butter oder Olivenöl bestreichen und die **Focaccias** weitere 4-6Min. in den Ofen geben.



Das **Kimchi** in ein Sieb abgießen, dabei die **Kimchiflüssigkeit** auffangen. Das **Kimchi** in kleine Stücke schneiden. Die **Tomaten** halbieren. Die **Kerne** auslösen und in ein hohes Gefäß geben, das **Fruchtfleisch** in dünne Streifen schneiden.



Den **Salat** in ca. 2cm große Stücke schneiden, anschließend waschen und in einem Sieb abtropfen lassen.



Die **Tomatenkerne**, die **Kimchiflüssigkeit**, den **Honig**, 2EL Olivenöl, 1EL Essig, die **restliche Gewürzmischung** und je 1 Prise Salz und Pfeffer mit einem Stabmixer zu einem glatten **Dressing** pürieren.



Die **2 belegten Focaccias** mit den **unbelegten Focaccias** bedecken und etwas andrücken. Den **Salat** mit dem **Dressing** beträufeln und nach Belieben mit den **Teigcroûtons** und den **restlichen Sesam** garnieren. Die **Focaccias** halbieren und mit dem **Salat** servieren.