



Focaccia mit Paprika-Kimchi und Käse

dazu Salat mit Tomaten-Honig-Dressing



20-30min



3-4 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!

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

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

- Backofen und 2 Backbleche
- Stabmixer mit hohem Gefäß
- Küchpinsel
- Sieb

Gluten (1), Milch (7), Sesamsamen (11).
Kann Spuren von anderen Allergenen
enthalten.

Energie 913kcal, Fett 38.8g,
Kohlenhydrate 102.6g, Eiweiß 33.2g



Den Ofen auf 180°C Umluft (200°C Ober-/Unterhitze) vorheizen. Den **Teig** auf zwei Blechen ausrollen, in **8 gleich große Ovale** schneiden und mit 2TL Olivenöl bestreichen. Mit der **1/2 der Gewürzmischung, 1-2EL 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.



4 Focaccias wenden und mit dem **Kimchi**, den **Tomatenstreifen** und dem **Käse** belegen. Die **übrigen Focaccias** mit 2-3TL 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**, 3EL Olivenöl, 2EL Essig, die **restliche Gewürzmischung** und je 1 Prise Salz und Pfeffer mit einem Stabmixer zu einem glatten **Dressing** pürieren.



Die **4 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.