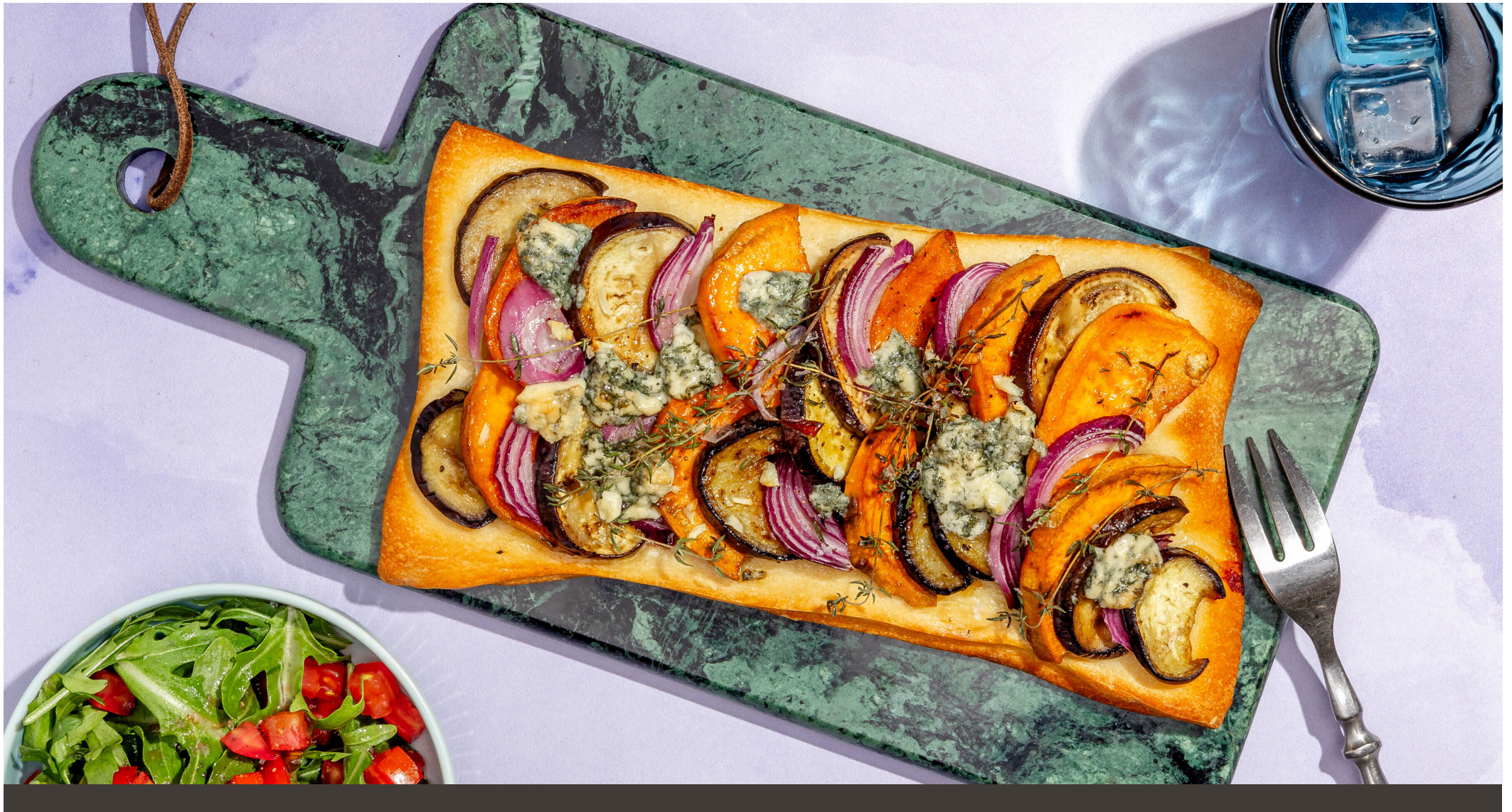




Gemüse-Focaccia mit Blauschimmelkäse

dazu würziger Tomaten-Rucola-Salat



ca. 25min



3-4 Personen

Focaccia ist ein flaches, im Ofen gebackenes italienisches Brot, das als Beilage oder als Sandwich serviert werden kann. Wir haben aus dem Klassiker eine ganze Mahlzeit gezaubert - mit fruchtiger Tomate, Aubergine und Süßkartoffel. Das Spektakel wird mit cremigem Blauschimmelkäse und aromatischem Thymian verfeinert. Für die gewisse Frische sorgt ein Tomaten-Rucola-Salat mit würziger Note. Na dann, buon appetito!

- 2 Süßkartoffeln
- 2 Auberginen
- 2 rote Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 2 Pck. Pizzateig ¹
- 10g Thymian
- 200g Blauschimmelkäse ²
- 2 Tomaten
- 100g Rucola

- 1EL Senf³
- 1EL Honig
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Balsamicoessig⁴

- Backofen und 2 Backbleche
- große Pfanne mit Deckel
- Sparschäler
- Küchenpinsel

Allergene
Gluten (1), Milch (2), Senf (3),
Schwefeldioxid und Sulphite (4). Kann
Spuren von anderen Allergenen
enthalten.

Energie 1130kcal, Fett 52.8g,
Kohlenhydrate 128.6g, Eiweiß 30.3g



Den Backofen auf 200°C (180°C Umluft) vorheizen. Währenddessen die **Süßkartoffeln** schälen, längs halbieren und quer in ca. 0,5cm breite Scheiben schneiden. Die **Auberginen** längs halbieren und quer in ca. 0,5cm breite Scheiben schneiden. Die **Zwiebeln** schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden. Den **Knoblauch** schälen und grob würfeln.



Die **Süßkartoffeln**, die **Auberginen**, die **Zwiebeln** und den **Knoblauch** auf die **Teige** verteilen, dann jeweils mit je 1 Prise Salz und Pfeffer würzen und mit je ½EL Olivenöl beträufeln. Den **Blauschimmelkäse** über das **Gemüse** bröckeln und die **übrigen Thymianzweige** auf die **Focaccias** legen. In 20–25Min. im Ofen goldbraun backen.



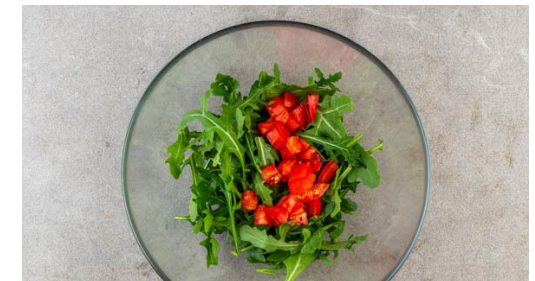
Die **Teige** mit dem Papier nach unten auf zwei Backblechen ausrollen, dann die **Teige** jeweils in **4 gleich große Rechtecke** schneiden. Jeweils **2 Rechtecke** übereinander legen, sodass **4 dickere Teige** entstehen. Die **Teige** jeweils mit ½EL Olivenöl bestreichen und mit je 1 Prise Salz und Pfeffer würzen, dann im Ofen ca. 5Min. vorbacken und aus dem Ofen nehmen.



Die **Tomaten** grob würfeln.
2EL Balsamicoessig mit 1EL Senf, 1EL Honig,
2EL Olivenöl und je ½TL Salz und Pfeffer zu
einem **Dressing** verrühren. Ggf. mit mehr
Salz und Pfeffer abschmecken.



Die **Süßkartoffeln** und die **Auberginen** in einer großen Pfanne mit 2EL Olivenöl und 1 Prise Salz bei mittlerer Hitze ca. 7Min. anbraten. 2EL Wasser und die **½ der Thymianzweige** hinzugeben und abgedeckt ca. 3Min. garen, damit das **Gemüse** weich wird.



Den **Rucola** und die **Tomaten** mit dem **Dressing** vermengen. Die **Focaccias** etwas abkühlen lassen, dann in Stücke schneiden und mit dem **Tomaten-Rucola-Salat** anrichten und servieren.