



Gemüse-Focaccia mit Blauschimmelkäse

dazu würziger Tomaten-Rucola-Salat



ca. 25min



4 Portionen

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!

Was du von uns bekommst

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

Was du zu Hause benötigst

- 1EL Senf ³
- 1EL Honig
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Balsamicoessig ⁴

Küchenutensilien

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

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

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

Nährwertangaben pro Portion

Energie 1128kcal, Fett 52.6g, Kohlenhydrate 128.6g, Eiweiß 30.1g



1. Zutaten schneiden

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.



2. Teige vorbacken

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.



3. Gemüse garen

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.



4. Focaccias backen

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.



5. Tomaten schneiden

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.



6. Salat zubereiten

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.