



Focaccia mit Kimchi und Käse

dazu Salat mit süßem Tomaten-Dressing



20-30min



4 Portionen

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

Was du von uns bekommst

- 2 Pck. Pizzateig ¹
- 1 Pck. italienische Gewürzmischung
- 1 Pck. Sesam ³
- 2 Pck. Bio-Kimchi
- 3 Tomaten
- 200g junger Gouda, gerieben ²
- 2 Pck. Romanasalat

Was du zu Hause benötigst

- 2TL Honig
- 2TL Butter ²
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

Küchenutensilien

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

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

Allergene

Gluten (1), Milch (2), Sesamsamen (3).
Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 973kcal, Fett 45.8g,
Kohlenhydrate 104.3g, Eiweiß 30.4g



1. Focaccias backen

Den Backofen auf 200°C (180°C Umluft) vorheizen. Den **Teig** auf zwei Blechen ausrollen, jeweils in **4 gleich große Ovale** schneiden und mit 2TL Olivenöl bestreichen. Mit der **½ der Gewürzmischung, 1EL Sesam** und je 1 Prise Salz bestreuen und kleine Kühlen in den **Teig** drücken. Die **Teigreste** in kleine Stücke schneiden, mit etwas **Sesam** und Salz vermengen und alles 8Min. backen.



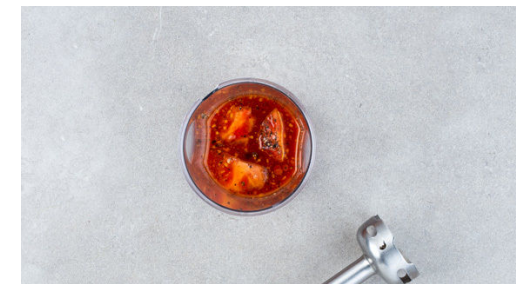
4. Focaccias belegen

4 Focaccias wenden und mit dem **Kimchi**, den **Tomatenstreifen** und dem **Käse** belegen. Die **übrigen Focaccias** mit insgesamt 2TL Butter oder Olivenöl bestreichen. Je nach Ofen die Position der Bleche tauschen und die **Focaccias** weitere 4–6Min. backen.



2. Zutaten vorbereiten

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.



3. Dressing zubereiten

Die **Tomatenkerne**, die **Kimchiflüssigkeit**, 2TL Honig, 4EL Olivenöl, 2EL Essig, die **restliche Gewürzmischung** und je 1 kräftige Prise Salz und Pfeffer mit einem Stabmixer zu einem glatten **Dressing** pürieren.



5. Salat schneiden

Den Strunk abschneiden und den **Salat** in 1–2cm breite Streifen schneiden.



6. Focaccia anrichten

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 dem **restlichen Sesam** garnieren. Die **Focaccias** quer durchschneiden und mit dem **Salat** servieren.