



Lauch-Focaccia und Spinatsalat

mit Mozzarella, Birne und Mohndressing



20-30min



3-4 Personen

Wie großartig die vegetarische Küche sein kann, zeigt uns hier unsere Köchin Natalie. Nach ihrer Anleitung bereitest du heute eine leckere Focaccia zu, die mit Knoblauchöl bestrichen und dann mit Lauch und Käse belegt im Ofen gebacken wird. Dazu gibt es einen fabelhaften Spinatsalat mit Birne und Mozzarella sowie einem feinen Dressing mit Zitrone und Mohn. Guten Appetit!

- 3 Knoblauchzehen
- 2 Packungen geschnittener Lauch
- 1 rote Zwiebel
- 3 Stückchen Hartkäse ^{3,7}
- 2 Packungen Pizzateig ¹
- 1 Packung Babyspinat
- 2 Birnen
- 1 unbehandelte Zitrone
- 1 Mozzarella ⁷
- 2 Päckchen Blaumohn
- 1 Päckchen Senf ¹⁰
- 10g Basilikum

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Honig oder Zucker
- Olivenöl

- Backofen und 2 Backbleche
- Küchenpinsel
- Küchenreibe
- Zitronenpresse

Allergene

Nährwertangaben pro Portion

Energie 1002kcal, Fett 43.2g,
Kohlenhydrate 118.5g, Eiweiß 29.5g



1. Knoblauchöl zubereiten

4. Salat vorbereiten

4. Salat vorbereiten



2. Teig vorbereiten

2. Teig vorbereiten



5. Dressing anrühren

5. Dressing anrühren



3. Teig belegen

3. Teig belegen

A top-down view of two rectangular focaccia breads on a black baking tray. The breads are golden-brown and topped with a mixture of olive oil, fresh green herbs (likely basil), and small cubes of white cheese. The tray is lined with brown parchment paper.

6. Focaccias fertigstellen

Die **Basilikumblätter** abzupfen und fein schneiden. Den **restlichen Hartkäse** in dünne Scheiben schneiden. Die **Foccacias** mit 1 Prise Salz bestreuen, mit dem **restlichen Knoblauchöl**, dem **restlichen Zitronenabrieb**, dem **Basilikum** und dem **Käse** garnieren und mit dem **Spinat-Mozzarella-Salat** servieren.