



Lauch-Focaccia und Spinatsalat

mit Mozzarella, Birne und Mohndressing



20-30min



2 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!

- 2 Knoblauchzehen
- 1 Packung geschnittener Lauch
- 1 rote Zwiebel
- 2 Stückchen Hartkäse ^{3,7}
- 1 Packung Pizzateig ¹
- 1 Packung Babyspinat
- 1 Birne
- 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 Backblech
- Küchenpinsel
- Küchenreibe
- Zitronenpresse

Allergene

Nährwertangaben pro Portion

Energie 1177kcal, Fett 57.0g,
Kohlenhydrate 123.3g, Eiweiß 38.1g



4. Salat vorbereiten

2. Teig vorbereiten

5. Dressing anrühren

3. Teig belegen

6. Focaccias fertigstellen

Verzichte auf gedruckte Rezepte - ändere die Einstellungen im Kundenkonto. Fragen zur Zubereitung oder zum Rezept? Deine Koch-Hotline: **030 208 480 510**

Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an. #marleyspooning