



Focaccia mit Kimchi und Käse

dazu Salat mit süßem Tomaten-Dressing



20-30min



2 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

- 1 Pck. Pizzateig ¹
- 1 Pck. italienische Gewürzmischung ¹
- 1 Pck. Sesam ³
- 1 Pck. Bio-Kimchi
- 2 Tomaten
- 100g junger Gouda, gerieben ²
- 1 Pck. Romanasalat

Was du zu Hause benötigst

- 1TL Honig
- 1TL Butter ²
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

Küchenutensilien

- Backofen und Backblech
- Stabmixer mit hohem Gefäß
- Küchenpinsel
- Sieb

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

Allergene

Enthält: **Gluten** (1), **Milch** (2), **Sesamsamen** (3).

Nährwertangaben pro Portion

Energie 996kcal, Fett 47.3g, Kohlenhydrate 105.8g, Eiweiß 31.4g



1. Focaccias backen

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



4. Focaccias belegen

2 Focaccias wenden und mit dem **Kimchi**, den **Tomatenstreifen** und dem **Käse** belegen. Die **übrigen Focaccias** mit insgesamt 1TL Butter oder Olivenöl bestreichen und die **Focaccias** weitere 4–6Min. im Ofen 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.



5. Salat schneiden

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



3. Dressing zubereiten

Die **Tomatenkerne**, die **Kimchiflüssigkeit**, 1TL Honig, 2EL Olivenöl, 1EL Essig, **½TL Gewürzmischung** und je 1 Prise Salz und Pfeffer mit einem Stabmixer zu einem glatten **Dressing** pürieren.



6. Focaccia anrichten

Die **2 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.