

Gemüse-Focaccia

Für 4 Personen

Für den Teig:

300 g Mehl 20 g Hefe 1 Prise Zucker
Salz

Für den Belag:

2-3 Fleischtomaten 1 Bund grüner Spargel 1 Bund Frühlingszwiebeln
4 EL Olivenöl Meersalz Pfeffer
3 Zweige Thymian 100 g Fontina 1 EL weißer Balsamico

Aus Mehl, Hefe, Zucker, Salz und etwas Wasser einen Hefeteig herstellen. Den Teig 30 Minuten zugedeckt gehen lassen. Erneut durchkneten und noch einmal gehen lassen. Die Tomaten mit heißem Wasser überbrühen, enthäuten, vierteln, entkernen und in Würfel schneiden. Den Spargel schälen, die Köpfe abschneiden und in kochendem Wasser blanchieren. Die Spargelstangen längs mit einem Sparschäler in dünne Scheiben hobeln. Die Frühlingszwiebeln hacken. Den Backofen auf 220 Grad vorheizen (Umluft 200 Grad, Gas Stufe 4). Den Hefeteig ausrollen und in 10 x 10 cm große Stücke schneiden, die sehr dünn ausgerollt werden. Die Teigstücke mit Olivenöl beträufeln, Tomaten, Spargelstreifen und Frühlingszwiebeln darauf verteilen. Mit Meersalz und Pfeffer würzen. Die Thymianblätter abzupfen und darüber streuen. Den Fontina in sehr dünne Scheiben schneiden oder hobeln und darauf geben. Noch mal mit Olivenöl beträufeln und im sehr gut vorgeheizten Ofen ca. 5 Minuten backen. Die Spargelköpfe mit den restlichen Tomaten und etwas Frühlingszwiebeln in eine Schüssel geben, mit Salz und Pfeffer würzen, Essig und 1-2 EL Öl untermischen und den Salat zur Focaccia reichen.

Jacqueline Amirfallah Dienstag, 19. Mai 2009