



Focaccia mit Raclette-Käse, Birne, Feigen & Rucola



Zutaten

Menge

2 EL	Tomatensoße
1 EL	Öl
2 EL	Balsamico-Essig
1 Pck.	Pizzateig
1 Pck.	ganze Haselnüsse
1 Handvoll	Rucola
1 rote	Zwiebel
1	Knoblauchzehe
2 TL	flüssigen Honig
1 Zweig	Rosmarin
4 Scheiben	Raclette-Käse
2	Birnen
150 g	Ricotta

Rezeptinfo

Zutaten für 4 Portionen

Zubereitungszeit 25 Min.

pro Portion: 3750 kJ, 895 kcal, 75 g Kohlenhydrate, 27 g Eiweiß, 58 g Fett, 33 mg Cholesterin, 9 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: Kosten:



Zubereitung

Eine Focaccia ist eine Art Fladenbrot, welches aus einem herzhaften Hefeteig besteht. Wir haben uns diesmal für eine weihnachtliche Variante der Focaccia entschieden und die Focaccia mit herzhaften und süßen Zutaten belegt. Unsere Basis für die weihnachtliche Focaccia ist ein fertiger Pizzateig, welcher in die klassische Focaccia-Form geknetet wird. Darauf kommt natürlich etwas Öl, frischer Rosmarin in Knoblauch. Wir wollten unsere Focaccia auch mit etwas Käse belegen und haben uns für würzigen Raclette-Käse entschieden. Zum Schluss kommen dann auch noch Brinenschreiben, karamellierte Feigen, Ricotta und frischer Rucola auf unsere Focaccia. Das Ganze ist echt eine unschlagbare Kombination, die du unbedingt mal probieren musst. So einfach kannst du unsere weihnachtliche Focaccia zubereiten:

Step 1:

Zuerst heiß du den Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vor. Dann knetest du den Pizzateig zu einer Kugel und drückst diese dann zu einem mitteldicken Rechteck. Mit deinen Fingern einige Kuhlen hineindrücken. Dann schneidest du die Birne in Schnitze und hackst den Knoblauch klein. Den Knoblauch auf dem Teig verteilen, sowie die Hälfte des Raclette-Käses und die Birnenschnitze. Alles mit Salz, Pfeffer und dem Rosmarin bestreuen und den restlichen Käse daraufgeben. Die Focaccia auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen, in den Ofen schieben und für ca. 20 - 25 Min. backen.

Step 2:

In der Zwischenzeit röstest du die Haselnüsse an und viertelst die Feigen und die Zwiebel. Wenn die Nüsse leicht angeröstet sind, gibst du eine Prise Salz und etwas Honig dazu. Danach nimmst du die Nüsse aus der Pfanne und hackst sie klein.

Step 3:

Danach gibst du die Zwiebel mit etwas Öl in eine Pfanne. Wenn sie leicht glasig wird, gibst du die Feigen, Balsamico-Essig und die Tomatensoße dazu und brätst alles etwas an. Jetzt alles noch mit Salz und Pfeffer würzen und anschließend aus der Pfanne nehmen.

Step 4:

Wenn die Focaccia fertig gebacken hat, nimmst du sie aus dem Ofen. Dann den Ricotta mit Salz und Pfeffer würzen und als kleine Häufchen auf die Focaccia geben. Die Feigen-Zwiebel-Mischung darauf verteilen, sowie etwas kleingehackten Rosmarin, die Haselnüsse und Rucola. Zum Schluss gibst du noch ein paar Spritzer Olivenöl darauf und genießt die Focaccia am besten warm.