



 90 Minuten

 Mittel

## GARTEN FOCACCIA MIT KIRSCHTOMATEN

Super luftig und so herrlich bunt wie ein frischer Blumenstrauß: Aus einem simplen Weißbrotteig lässt sich eine köstliche Garten Focaccia mit Tomaten selber machen. Die Geheimzutat: Unser Körniger Frischkäse.

 *So wirds gemacht :*

### SCHRITT 1

Hefe und Zucker in 160 ml lauwarmes Wasser einrühren und 10 Min. gehen lassen. Mehl, Hartweizengrieß, Salz und Olivenöl in eine Schüssel geben und die Hefemischung hinzufügen. Den Teig kneten bis er nicht mehr klebt und geschmeidig ist.

### SCHRITT 2

Den Teig zu einer Kugel rollen, rundherum mit Olivenöl einreiben und in einer Schüssel abgedeckt 1 Std. gehen lassen.

### SCHRITT 3

Den Backofen auf 200 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Den Teig auf ein mit Olivenöl bestrichenes Backblech (ca. 30 x 30 cm) geben und mit den Fingerspitzen gleichmäßig darauf verteilen.

### SCHRITT 4

Für den Belag Gemüse putzen und nach Lust und Laune zuschneiden. Für den Gartenboden Körnigen Frischkäse am unteren Teigrand verteilen und mit Olivenringen belegen. Das übrige Gemüse zu Blumen, Bäumen etc. anordnen und mit Sonnenblumenkernen und grobem Salz bestreuen. Die Blumen Focaccia im Ofen (Mitte) 25 - 30 Min. goldbraun backen.

### NÄHRWERTE

1 Portion enthält durchschnittlich:



## Zutaten

6 Portionen

12 g frische Hefe

1 TL Zucker

250 g Mehl (Type 405)

15 g Hartweizengrieß

1.5 TL Salz

25 ml Olivenöl, plus ca. 2-3 EL extra zum Bearbeiten

3 Stangen grüner Spargel

6 Kirschtomaten

2 Radieschen

1 Handvoll Oliven

1 rote Zwiebel

200 g MILRAM Körniger Frischkäse

1 TL grobes Meersalz

1 EL Sonnenblumenkerne

Brennwert (kJ/kcal): 843/229

Fett (g): 7,1

Kohlenhydrate (g): 31,6

Eiweiß (g): 8,6