

Das Rezept

Nuss-Käse-Focaccia



Für 4 Personen

Teig: 500 g Mehl,
2 EL Olivenöl,
3 dl Milch, 1½ TL Salz,
½ Würfel Hefe.

Belag: 1 EL Butter,
2 Zwiebeln, in feine
Streifen geschnitten,
2 Knoblauchzehen,

fein gehackt, 70 g Baumnüsse, grob gehackt,
250 g Gorgonzola-Mascarpone in Würfel
geschnitten, 80 g Rohschinken in Streifen
geschnitten, Salz, Pfeffer aus der Mühle.

Mehl, Salz und Öl in einer Schüssel ver-
mischen und eine Vertiefung anbringen. In
diese Milch und Hefe geben, mit einem Tuch
zudecken und ca. 10 Minuten ruhen lassen.
Danach zu einem glatten Teig verrühren.
Zwiebelstreifen in Butter andämpfen und
auskühlen lassen. Teig ausziehen und auf ein
geöltes Backblech legen. Zuerst Zwiebel-
streifen über den Teig verteilen und an-
schliessend Knoblauch, Nüsse, Käse und
Rohschinken. Mit Salz und Pfeffer würzen
und bei 200 °C auf der untersten Rille
ca. 25–30 Minuten backen.

Miele-Kursküche, Spreitenbach