

Focaccia mit Tomaten, Basilikum und Kopfsalatröllchen

250 g Mehl
1/2 Päckchen Trockenhefe
175 ml lauwarmes Wasser
2 Tomaten
2 Schalotten, fein geschnitten
1 Knoblauchzehe, gepresst
1 Bund Basilikum, fein geschnitten
2 EL Parmesan, gerieben
1 kleiner Kopfsalat
1 Stange Lauch
20 ml Apfelessig
20 ml Balsamico
1/2 Bund Schnittlauch, fein geschnitten
Salz, Pfeffer
Olivenöl

Für die Focaccia das Mehl mit Wasser, Hefe und 1 TL Olivenöl schnell verrühren, am besten mit der Küchenmaschine. Den Teig mit einem feuchten Tuch abgedeckt an einem warmen Ort ca. 30 Minuten gehen lassen.

In der Zwischenzeit die Tomaten häuten, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Schalotten und Knoblauch in einer Pfanne mit Olivenöl andünsten, Tomatenwürfel zugeben. Wenig später Basilikum und Parmesan untermischen und alles mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Salat und Lauch putzen und waschen. Lauch in dünne Ringe schneiden, Salatblätter abzupfen und einzeln aufrollen. Die Salatblätter durch die Lauchringe stecken, ähnlich wie durch Serviettenringe. Die Essige mit 40 ml Olivenöl zu einer Vinaigrette mischen, Schnittlauch untermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Ein Backbrett mit Mehl bestäuben, aus dem Teig kleine Kugeln formen und diese 3 mm dick auswellen. In einer Pfanne mit reichlich Olivenöl die Teigplatten nach und nach von beiden Seiten anbraten bzw. ausbacken.

Die Focaccio mit der Tomatenmasse bestreichen, in Stücke schneiden und mit den Salatröllchen anrichten. Die Vinaigrette über die Salatröllchen träufeln oder als Dip dazureichen.