



HAUPTGANG

KARTOFFELFOCACCIA MIT SPARGELN UND BURRATA

ZUTATEN

FÜR 4 PERSONEN

ZUTATEN FÜR DEN TEIG

500 g	Weissmehl
1 TL	Salz
½ TL	Zucker
3.25 dl	lauwarmes Wasser
20 g	Hefe, zerbröckelt
3 EL	Rapsöl

BELAG

250 g	festkochende Kartoffeln
1	rote Zwiebel
2 Zweige	Rosmarin
3 EL	Rapsöl
3	Spargeln

ZUM SERVIEREN

1	Burrata (ca. 150 g)
2 EL	Pinienkerne, angeröstet
1 Prise	Chiliflocken
	Microgreens

ZUBEREITUNG

2 STUNDEN

Das Mehl mit dem Salz und dem Zucker in eine Schüssel geben. Das Wasser mit der Hefe verrühren, bis sie sich vollständig aufgelöst hat. Die Flüssigkeit mit dem Öl zum Mehl geben. Zu einem weichen, glatten Teig kneten. Mit einem feuchten Tuch bedecken und bei Zimmertemperatur ca. 1 Stunde auf das Doppelte aufgehen lassen.

Ein Blech mit Backpapier belegen. Den Teig auf das vorbereitete Blech legen, mit den Fingern von der Mitte her zu einem Oval oder Rechteck (ca. 20 x 30 cm) drücken. Zugedeckt ca. 30 Minuten ruhen lassen.

Den Ofen auf 200 °C vorheizen. Die Kartoffeln gründlich waschen und in sehr dünne Scheiben hobeln oder schneiden. Die Zwiebel in feine Streifen schneiden und die Spargeln mit dem Sparschäler in dünne Streifen hobeln.

Alles in einer Schüssel mit dem Rapsöl mischen und auf dem Teig verteilen. Mit Rosmarin bestreuen und mit reichlich Salz und Pfeffer würzen. Etwa 15 bis 20 Minuten goldgelb backen.

Zum Servieren die Burrata löffelweise auf die Focaccia geben. Mit Pinienkernen, Chiliflocken und Microgreens bestreuen.

TIPP

Die Burrata kann auch ersetzt werden durch geräucherten Mozzarella oder Ziegenweichkäse.