Jacqueline Amirfallah **Mittwoch, 26. Juni 2019**

Pfannen-Focaccia mit Basilikumcreme und gebratenen Tomaten

Rezept für 4 Personen

Dauer: 1,5 Stunden
Schwierigkeitsgrad: leicht
Mediterran

Zutaten:

Für die Pfannen-Focaccia

20 g	Hefe
1 TL	Zucker
150 ml	Wasser
250 g	Weizenmehl Type 405
etwas	Salz
3 EL	Olivenöl
etwas	Olivenöl zum Braten
etwas	grobes Salz

Für das Gemüse und Belag

20	Kirschtomaten
etwas	Salz
700 g	dicke Bohnenkerne in der Schote (Saubohnen)
4 EL	Olivenöl
1 Prise	Zucker
125 g	Büffelmozzarella
50 g	Pinienkerne

Für die Kräutercreme

1 Bund	Basilikum
3 Zweige	rotes Basilikum
4 EL	Olivenöl
200 g	Mascarpone
etwas	Salz

Zubereitung:

1. Für das Pfannenbrot Hefe zerbröseln und mit Zucker und Wasser verrühren. Mehl zugeben, zu einem Teig mischen und 10 Minuten gehen lassen.
2. Dann Salz und Olivenöl zugeben und zu einem glatten Teig verarbeiten. Diesen 30 Minuten zugedeckt gehen lassen.
3. Die Tomaten in einem Topf mit Salzwasser kurz blanchieren, herausnehmen und die Haut abziehen.
4. Die Bohnenkerne aus der Schote puhlen. Bohnenkerne in kochendem Salzwasser blanchieren und anschließend abschütten. Die Haut der Bohnenkerne entfernen.
5. Die Bohnenkerne leicht salzen und mit der Hälfte vom Olivenöl marinieren.
6. In einer Pfanne restliches Olivenöl erhitzen und die abgezogenen Tomaten darin anbraten, mit Salz und 1 Prise Zucker würzen.
7. Für die Kräutercreme grünes und rotes Basilikum abbrausen, trocken schütteln und die Blätter abzupfen. Rote Blätter für die Dekoration zur Seite stellen.

8. Grüne Basilikumblätter mit Olivenöl fein pürieren. Mascarpone mit Basilikumpüree mischen und mit Salz abschmecken.
9. Mozzarella in Stücke schneiden.
10. Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett rösten.
11. Den Teig in Portionen aufteilen und dünn ausrollen, in einer Pfanne mit Olivenöl von beiden Seiten braten bis er Blasen wirft und goldbraun ist. Brotfladen mit grobem Salz bestreuen.
12. Brot zurechtschneiden, die Kräutercreme darauf geben und mit Mozzarella, Tomaten, Bohnen, Pinienkernen und rotem Basilikum belegen.

Pro Portion: 1002 kcal / 4198 kJ
84 g Kohlenhydrate, 31 g Eiweiß, 62 g Fett