

WINTER-ANTIPASTI AUF FOCACCIA

Schwierigkeit: einfach / ca. 60 Min. Arbeitszeit

Wie wäre es an Silvester mal mit Antipasti aus leckerem Wurzelgemüse der Saison oder Pilzen? Das passt prima zu kühlem Bier oder einem Riesling, um den Silvesterabend einzuleiten.

ZUTATEN

ca. Für 5 Portionen

250 gr Weizenmehl

150 ml lauwarmes Wasser

1 TL Honig

20 gr Hefe

10 EL Öl

2 Walnüsse

2 EL Kürbiskerne

1 Rote Bete

2 Pastinaken

3 Karotten (verschiedene Farben)

250 gr Austernpilze

Salz und Pfeffer

75 ml Öl



2 EL gehackte Kräuter

Kresse

Salate

½ Bund Dill

½ Bund Minze

250 gr Crème Fraiche

1 Eiswürfel

ZUBEREITUNG

Teig:

(250 gr Weizenmehl, 150 ml lauwarmes Wasser, 1 TL Honig, 20 gr Hefe, 10 EL Öl, Salz)

Mehl in eine Schüssel füllen, in der Mitte eine Mulde machen und die Hefe einbröckeln. Lauwarmes Wasser in die Mulde füllen und mit der Hefe vermengen, Honig dazugeben. Hefe gehen lassen. Nach ca. 10 Minuten zwei Esslöffel Öl hinzugeben und Teig mit Knethaken kneten. An einem warmen Ort etwa 25 Minuten gehen lassen. Teig nochmals kneten. Weitere fünf Esslöffel Olivenöl hinzugeben. Teig nochmals gehen lassen. Anschließend den Teig zwei bis drei Zentimeter hoch ausrollen, zu einer Ellipse formen, auf das Backblech legen und mit weiteren vier Esslöffeln Öl beträufeln. Teig einstechen, mit Kürbiskernen und Walnüssen belegen. Focaccia ca. 15 bis 20 Minuten auf 180 Grad backen.

Winter-Antipasti:

(1 Rote Bete, 2 Pastinaken, 3 Karotten, 250 gr Austernpilze, Salz und Pfeffer, 75 ml Öl, 2 El gehackte Kräuter)

Gemüse schälen, mundgerecht stückeln, mit Öl übergießen. Gemüse mit Pfeffer und Salz würzen. Im Ofen ca 45 Minuten backen.

Dipp:

(½ Bund Dill, ½ Bund Minze, 250 g Crème Fraiche, 1 Eiswürfel, Salz und Pfeffer)

Kräuter und Minze grob hacken. Zusammen mit Crème Fraiche und Eiswürfel im Mixer mixen. Anschließend würzen.

Servieren: Entweder man befüllt die Focaccia wie ein Sandwich oder stellt die Bestandteile einzeln auf den Silvestertisch. Garniert mit Kresse und den Salaten lassen sich auch fleischliebende Gäste für den Gemüsehappen begeistern.