



GMUNDNER
KERAMIK

HANDGEFERTIGT
SEIT 1492



Paprika-Focaccia mit karamellisierten Balsamico-Zwiebeln & gebackener Kartoffelsalat mit Gurken-Pesto

Ein Rezept von Lena Fuchs (Mein leckeres Leben) im Auftrag für Gmundner Keramik



GMUNDNER.AT

Focaccia

Die Zutaten (für 4-6 Portionen):

- Für den Teig:
 - ½ Würfel Germ
 - 300 ml Wasser, lauwarm
 - 50 ml Olivenöl
 - 1 TL Honig
 - 2 TL Salz
 - 450 - 500 g Dinkelmehl
 - Olivenöl zum Beträufeln
- Für den Belag:
 - 4 rote Zwiebeln
 - 2 Knoblauchzehen
 - 2 EL Rohrohrzucker
 - 4 EL Balsamico-Essig
 - Etwas frischen Thymian oder Rosmarin, fein gehackt
 - Olivenöl, Salz
 - 3 Paprika - rot, gelb, orange

GMUNDNER KERAMIK HANDELS GMBH

Keramikstraße 24, 4810 Gmunden, Österreich, T +43 (0) 7612 786-0, F +43 (0) 7612 786-99, office@gmundner.at
UID-Nr. ATU49906909, FN 145945 A, FB-Gericht: Wels, Raiffeisenlandesbank OÖ AG, IBAN: AT43 3400 0000 0006 1671, BIC: RZOOAT2L





GMUNDNER
KERAMIK

HANDGEFERTIGT
SEIT 1492



Zubereitung

1. Für den Teig: Germ mit dem Wasser in einer großen Rührschüssel glatt rühren. Olivenöl, Honig und Salz unterrühren. Mehl zugeben und zu einem glatten Teig verkneten. Teig zugedeckt etwa eine Stunde gehen lassen.
2. Für den Belag die Zwiebel in Streifen schneiden und die Knoblauchzehen fein hacken. Mit Olivenöl in einer Pfanne anschwitzen. Zucker zugeben und karamellisieren lassen. Mit Balsamico ablöschen und etwa 5 Minuten einkochen lassen. Mit Thymian bzw. Rosmarin und Salz würzen. Etwas abkühlen lassen.
3. Die Paprika in große Streifen schneiden.
4. Den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben und die Hälfte der Balsamicozwiebeln leicht unter den Teig kneten (das kann etwas klebrig werden, aber das gehört so). Den Teig zu einem Rechteck oder zwei längliche Fladen formen (etwa 2 cm dick).
5. Ein Blech mit Olivenöl bestreichen und mit etwas grobem Meersalz bestreuen. Die Teigfladen auf das Blech geben und nochmal 20 Minuten gehen lassen. Die restlichen Balsamicozwiebeln und die Paprikastreifen darauf verteilen und leicht in den Teig drücken. Mit den Fingern ebenso Löcher in den Teig drücken und alles mit Olivenöl beträufeln.
6. Focaccia bei 180°C Heißluft ca. 25-30 Minuten goldbraun backen.

GMUNDNER.AT

Gebackener Kartoffelsalat

Zutaten: (4-6 Portionen)

- 1 kg Kartoffeln
- 1 Salatgurke
- 1 Handvoll frische Spinatblätter
- ein paar Basilikumblätter
- 1 Knoblauchzehe
- 50 g Mandeln, geröstet
- 1 Bio-Zitrone, Saft und etwas Abrieb
- 2 EL Ahornsirup
- 6 EL Olivenöl
- Salz, Pfeffer aus der Mühle



GMUNDNER KERAMIK HANDELS GMBH

Keramikstraße 24, 4810 Gmunden, Österreich, T +43 (0) 7612 786-0, F +43 (0) 7612 786-99, office@gmundner.at
UID-Nr. ATU49906909, FN 145945 A, FB-Gericht: Wels, Raiffeisenlandesbank OÖ AG, IBAN: AT43 3400 0000 0006 1671, BIC: RZOOAT2L



GMUNDNER
KERAMIK

HANDGEFERTIGT
SEIT 1492



Zubereitung

1. Die Kartoffeln mit der Schale gut waschen und trocken tupfen. Je nach Größe halbieren bzw. in Spalten schneiden. Auf einem Blech verteilen. Mit 2 EL Olivenöl beträufeln, mit Salz und Pfeffer würzen und im Ofen bei 190°C Heißluft ca. 25-30 Minuten knusprig backen.
2. Derweil für das Pesto ein Drittel der Gurke mit dem Spinat, Basilikumblättern, Knoblauchzehe, Mandeln, Ahornisrup, 4 EL Olivenöl, etwas Zitronensaft + Zitronenabrieb, Salz und Pfeffer vermischen.
3. Die Kartoffeln aus dem Ofen etwas abkühlen lassen, dann in einer großen Schüssel mit frischen Gurkenscheiben und nach Belieben noch mit etwas frischem Spinat oder Salatblättern verteilen. Mit dem Gurkenpesto beträufeln und nach Belieben noch mit gehackten Mandeln bestreuen.

