



Apfel Delikat Essig

Rezept

Focaccia rianimarsi

Zutaten

1 grossen Ballen frischen Pizzateig

5 Artischockenherzen in Viertel geschnitten

3 Peperonihälften, geröstet in Olivenöl

1 Stück Fleischtomate, enthäutet

1 EL frische Gartenkräuter, gehackt

4 cl Apfelessig

1 EL Rapsöl

Salz und Pfeffer

Zubereitung

1. Den Pizzateig bei Zimmertemperatur mit den Händen auf ein leicht geöltes tiefes Kuchenblech drücken. Schön in die Rundung verteilen. Etwas Meersalz darüber streuen, 10 Minuten ruhen lassen.
2. Das mundgerecht geschnittene Gemüse mit dem Apfelessig und dem Rapsöl marinieren. Kräuter und Gewürze begeben. 10 Minuten ziehen lassen.
3. Im auf 200°C vorgeheizten Ofen backen, bis der Teig goldgelb ist. Ich mische gerne vor dem Backen noch Basilikum und frischen Ziegenkäse unter das Gemüse.
4. Aber jedem das Seine.