

Marinierte Ofentomaten mit Nektarinen-Rucola-Salat und Rosmarinfocaccia



Zeit gesamt
30min

Zubereitungszeit
30min

Schwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 4 Portionen

Butter	1 EL
Olivenöl	4 EL
Knoblauchzehen	1 St.
Pizzateig mit Tomatensauce	2 St.
Cherrytomaten	500 g
Balsamicoessig, hell	2 EL
Zucker	1.5 EL
Salz	1 EL
Pfeffer, schwarz gemahlen	0.5 TL
Nektarine	3 St.
Rucola	75 g
Mozzarella	100 g
Rosmarin, frisch	5 g

Zubereitung

1. Ofen auf 200 °C (Umluft) vorheizen. Im Topf Butter und 1 EL Olivenöl auf niedriger Stufe schmelzen. Knoblauch halbieren, schälen, zerdrücken, zur Butter-Öl-Mischung geben und den Topf beiseitestellen.
2. Für die Focaccia Pizzateig auf dem Papier in 4 gleich große Quadrate schneiden und diese je 1 Mal zum Rechteck umschlagen. Die Teigstücke mit den Fingern mehrfach fest eindrücken, sodass eine unregelmäßige Oberfläche entsteht, und mit einem Küchentuch bedeckt auf dem Backblech für 10 Min. gehen lassen.
3. Inzwischen Tomaten waschen, trocken tupfen, halbieren und mit der Schnittfläche nach oben in die Auflaufform legen. Mit 1 EL Olivenöl und 1 EL Balsamicoessig beträufeln, mit 1 EL Zucker bestreuen und mit jeweils 1 Prise Salz und Pfeffer würzen. Tomaten im Ofen ca. 12–15 Min. rösten. Die Teigstücke mit der Butter-Öl-Mischung bestreichen und im Ofen ca. 8–10 Min. backen.
4. Nektarinen waschen, halbieren, entsteinen und achteln. Rucola waschen und trocken schleudern. Mozzarella aus der Tüte nehmen und grob zerpfücken, Lake dabei auffangen. Rosmarin waschen, trocken schütteln, Nadeln abstreifen und sehr fein hacken.
5. Focaccia aus dem Ofen nehmen, mit Rosmarin bestreuen, mit Salz und Pfeffer würzen und ca. weitere 5 Min. im Ofen backen. Für das Dressing in der Schüssel 2 EL Mozzarellalake, 2 EL Olivenöl und 1 EL Balsamicoessig vermengen und mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.
6. Tomaten und Focaccia aus dem Ofen nehmen. In der Schüssel Rucola, Nektarinenachtel und Mozzarella mit dem Dressing vermengen. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Marinierte Ofentomaten zusammen mit Focaccia auf Tellern

anrichten und servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	820 kcal
Kohlenhydrate	121 g
Eiweiß	28 g
Ballaststoffe	3 g
Fette	25 g