

8 Kirschtomaten
1 kleiner Zucchini
1 kleine rote Zwiebel
1 Knoblauchzehe
1 TL Sonnenblumenöl
½ TL getrockneter Rosmarin
1 TL Olivenöl
einige Spritzer Aceto balsamico
schwarzer Pfeffer (grob gemahlen)

1 Hefe, Mehl, 1 gehäufte Msp. Salz, 1 Prise Zucker und 100 ml lauwarmes Wasser in eine Schüssel geben und alles zu einem glatten Teig verkneten. Diesen ca. 1 Std. zugedeckt an einem warmen Ort gehen lassen.

2 Inzwischen die Kirschtomaten waschen und halbieren. Den Zucchini putzen, waschen und längs in dünne Streifen schneiden. Die Zwiebel schälen und in dünne Spalten schneiden. Den

Knoblauch ebenfalls schälen und dann in dünne Scheiben schneiden.

3 Eine Grillbratpfanne mit etwas Sonnenblumenöl einpinseln und erhitzen. Zucchiniestreifen nebeneinander in die Pfanne legen und von beiden Seiten kurz grillen. Die Zwiebeln und den Knoblauch zugeben und kurz mitgrillen. Das Grillgemüse mit Salz würzen und vom Herd nehmen.

4 Den Backofen auf 220° vorheizen. Den Teig nach der Gehzeit gut durchkneten und auf der bemehlten Arbeitsfläche zu einem Rechteck (ca. 16 × 20 cm) ausrollen. Dieses auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben und mit den Fingern 16 Mulden hineindrücken. Die Tomaten mit den Schnittflächen nach oben hineinsetzen und den Rosmarin daraufstreuen. Focaccia mit Salz

bestreuen und ca. 25 Min. im heißen Ofen (2. Schiene von unten) backen.

- 5 Das Grillgemüse auf der Focaccia verteilen. Diese mit Olivenöl und Essig beträufeln, mit Pfeffer übermahlen und genießen.

☉ DAS KÜHLSCHRANK-ORAKEL

- **Antipasti:** Kein frisches Gemüse im Haus? Statt Tomaten und Zucchini schmecken auch eingelegte Antipasti wie Oliven, getrocknete Tomaten oder Artischocken toll. Einfach mal schauen, ob noch angefangene Gläser im Kühlschrank stehen ...
- **Kräuter:** Statt Rosmarin schmecken auch getrockneter Oregano oder

Thymian ... oder einfach ein paar Blättchen Rucola (diese nach dem Backen auf der Focaccia verteilen). Bei Kräutern gilt generell: Falsch gibt es nicht – erlaubt ist, was schmeckt.

- **Wunschbelag:** Reste vom Parmaschinken oder der italienischen Salami im Kühlschrank? Noch ein bisschen getrocknete Chili im Gewürzregal? Dann ab damit auf die Focaccia – so schmeckt sie jedes Mal neu.

