

Vegetarisches Gemüse Focaccia

Rezept für 4 Portionen

Für das Focaccia:

2 Focaccia aus dem Kühlregal
2 Tomaten
1 gelbe Paprika
250 g grüner Spargel
2 Mozzarella
1 TL Café de Paris Gewürzmischung

Für die Vinaigrette:

1 Schalotte
1 EL Honig
2 - 3 EL Bitburger Premium Pils
1 EL Balsamessig
2 - 3 EL Olivenöl
1 Handvoll Ampfer oder Babyspinat
Salz aus der Mühle
Pfeffer aus der Mühle

Pflanzenöl zum Einfetten des Grillrostes

Zubereitung:

1. Den Grill (mit Deckel ca. 160° C - 180° C) für mittlere direkte Hitze vorbereiten.
2. Das Focaccia mit Öl einpinseln und mit geschlossenem Deckel von beiden Seiten grillen, bis sich ein Grillmuster abzeichnet. Danach auskühlen lassen.
3. Tomaten vierteln, Strunk entfernen und in Stücke schneiden. Paprika putzen, Kerne entfernen und würfeln. Spargel putzen, das untere Drittel abschälen und die Enden um ca. 1 cm kürzen. Anschließend mit wenig Öl einreiben, Salz würzen und 3 - 4 Minuten geschlossen grillen. Danach auskühlen lassen und schräg in Stücke schneiden. Mozzarella abzupfen.
4. Das Focaccia mit den vorbereiteten Zutaten belegen, mit Salz und Würzmischung bestreuen und 6 - 8 Minuten geschlossen grillen.
5. Für die Vinaigrette die Schalotten schälen und fein würfeln. Restliche Zutaten zugeben und mit Salz und Pfeffer würzen.
6. Zum Servieren den Salat wenig marinieren und auf das Focaccia verteilen. Mit restlicher Vinaigrette beträufeln und warm servieren.