

## Rezept

# Focaccia mit zweierlei Käse

Ein Rezept von Focaccia mit zweierlei Käse, am 20.04.2024

## Zutaten

<b>2 Rolle</b> Pizzateig (à 400 g, aus dem Kühlregal)	<b>4</b> Knoblauchzehen
<b>10 Zweige</b> Rosmarin	<b>150 g</b> Kirschtomaten
<b>150 g</b> Gorgonzola	<b>150 g</b> Taleggio
Salz	Pfeffer aus der Mühle
<b>9 EL</b> Olivenöl	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Pro Portion** Ca. 950 kcal

## Zubereitung

1. Den Backofen auf 225° Umluft vorheizen. Den Teig auf zwei Backblechen ausbreiten – dabei das Backpapier aus der Packung unter dem Teig lassen.

---

2. Den Knoblauch schälen und in feine Stifte schneiden oder durch die Presse drücken. Den Rosmarin waschen und trocken schütteln, die Nadeln abstreifen und hacken. Die Tomaten waschen, trocken tupfen und halbieren. Die vorbereiteten Zutaten auf den beiden Teigböden verteilen. Beide Käsesorten klein würfeln und darüberstreuen. Mit Salz und Pfeffer würzen und 8 EL Olivenöl darüberträufeln.

---

3. Die Focaccia im heißen Ofen (Mitte und unten) 12-15 Min. backen, dabei nach ca. 6 Min. das obere Backblech nach unten schieben und umgekehrt. Wenn Ihr Ofen keine Umluft hat, die Bleche nacheinander backen – der Genuss kann ja schon mit der ersten fertigen Focaccia beginnen. Die Focaccia vor dem Servieren mit dem übrigen Olivenöl beträufeln.