

Rezept

Kräuterfocaccia mit Bohnen-Trüffel-Dip

Ein Rezept von Kräuterfocaccia mit Bohnen-Trüffel-Dip, am 28.06.2026

Zutaten

Für die Focaccia

3 Zweige Rosmarin	6 Blätter Salbei
360 g Mehl	etwas Mehl zum Arbeiten
4 g Trockenhefe	½ TL Zucker
1 gestr. TL Salz	2 EL natives Olivenöl
10 Kirschtomaten	½ kleiner Zucchini
2 EL Trüffelöl	1 Handvoll Rucola

Für den Dip

1 Glas weiße Bohnen (240 g Abtropfgewicht)	1 kleine Bio-Zitrone
2 Knoblauchzehen	2 EL Trüffelöl
½ TL Zucker	1 TL Salz
1 TL schwarzer Pfeffer aus der Mühle	

Rezeptinfos

Portionsgröße 4 | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 463 kcal, 12 g F, 14 g EW, 75 g KH

Zubereitung

1. Die Kräuter waschen und trocken schütteln. Die Salbeiblätter in feine Streifen schneiden, die Rosmarinnadeln von den Stielen zupfen und fein hacken.
2. Mehl, Hefe, Zucker, Salz und Kräuter in einer Schüssel mit 250 ml lauwarmem Wasser zu einem glatten Teig verarbeiten (mit dem Handrührgerät ca. 5, mit der Hand ca. 10 Min. kneten). Den Teig mit einem Handtuch bedecken und an einem warmen Ort in ca. 1 Std. auf die doppelte Größe aufgehen lassen.
3. 10 Min. vor Ende der Gärzeit die Tomaten und den Zucchini waschen und abtropfen lassen. Den Zucchini putzen und leicht schräg in sehr dünne Scheiben schneiden. Die Tomaten halbieren.
4. Den Hefeteig auf die leicht bemehlte Arbeitsplatte geben und mit den Händen schonend rechteckig auf circa 30 × 20 cm wirken. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Den Teig darauflegen, mit einem Handtuch abdecken und weitere 15 Min. gehen lassen. Den Backofen auf 250° vorheizen.

5. Inzwischen die Bohnen für den Dip durch ein Sieb abgießen, abtropfen lassen und in ein Mixgefäß füllen. Die Zitrone heiß abwaschen, trocknen, die Schale abreiben und den Saft einer Zitronenhälfte auspressen.

6. Den Knoblauch schälen und grob würfeln. Bohnen, Trüffelöl, Zitronensaft und Knoblauch mit dem Pürierstab mixen, dann Zitronenschale und Zucker unterheben und den Dip mit Salz und Pfeffer abschmecken.

7. Den Hefeteig mit Kirschtomaten und Zucchinischeiben belegen, das Trüffelöl darüber träufeln und im Backofen (Mitte) in 20 Min. goldbraun backen.

8. Den Rucola waschen und trocken schleudern. Die Focaccia aus dem Ofen nehmen, noch warm in Streifen schneiden, mit dem Rucola bestreuen und mit dem Bohnendip servieren.