

Auberginen-Hackfleisch-Focacce

ZUTATEN

ZUBEREITEN: ca. 1 Stunde
 AUFGEHEN LASSEN: ca. 2 Stunden
 BACKEN: ca. 20 Minuten

Für 4 Personen

Backpapier für die Bleche

Hefeteig

100 g Auberginen, klein gewürfelt
 3 EL Bratbutter oder Bratcrème
 2 Knoblauchzehen, gepresst
 2 TL Thymianblättchen, abgezupft
 Salz, Pfeffer
 400 g Mehl
 1 TL Salz
 10 g Hefe, zerbröckelt
 Ca. 2,5 dl Wasser

Belag

1 Aubergine, ca. 250 g, in Scheiben
 3–4 EL Bratbutter oder Bratcrème
 Salz, Pfeffer
 300 g Hackfleisch, z.B. Rind
 1 Zwiebel, fein gehackt
 1 TL Thymianblättchen, abgezupft
 1 dl Rotwein oder Fleischbouillon
 1–2 TL Randenpulver, nach Belieben
 Ca. 1 dl Fleischbouillon
 2 EL Butter
 Salz, Pfeffer, Paprika
 100 g Frischkäse (Feta-Art), siehe Tipp, gewürfelt
 1–2 EL Rapsöl zum Beträufeln

Thymianzweige und Micro Leaves, z.B.
 Randen, zum Garnieren



© le menu

Zubereitung

1 Hefeteig: Auberginenwürfel in der heissen Bratbutter anbraten. Knoblauch und Thymian beifügen, kurz mitbraten, würzen und auskühlen lassen. Mehl und Salz mischen, eine Mulde formen. Hefe in wenig Wasser auflösen, mit dem restlichen Wasser in die Mulde giessen. Auberginen begeben, zu einem geschmeidigen Teig kneten. Zugedeckt bei Raumtemperatur aufs Doppelte aufgehen lassen.
 2 Belag: Auberginen in etwas heisser Bratbutter beidseitig anbraten, würzen und herausnehmen. Fleisch in der restlichen Bratbutter anbraten. Zwiebel und Thymian mitbraten. Mit Rotwein oder Bouillon ablöschen, etwas einkochen. Evtl. Randenpulver, Bouillon und Butter beifügen, etwas einkochen, würzen und auskühlen lassen.
 3 Aus dem Teig 4 Ovale von ca. 25x11 cm auswallen, auf die vorbereiteten Bleche legen und noch einmal 20–30 Minuten aufgehen lassen.
 4 Hackfleischsauce auf den Teig-Ovalen verteilen, dabei rundum einen ca. 1 cm breiten Rand frei lassen. Auberginen-Scheiben und Frischkäse darüber verteilen, mit Öl beträufeln. Die Enden der Focacce nach Belieben verdrehen.
 5 Miteinander im auf 210°C Heissluft/Umluft oder nacheinander im unteren Teil des auf 230°C vorgeheizten Ofens 15–20 Minuten backen. Focacce herausnehmen, garnieren und heiss oder lauwarm servieren.

Tipp

- Randenpulver ist im Reformhaus oder beim Grossverteiler erhältlich.
- Schweizer Frischkäse nach Feta-Art aus Kuhmilch gibt es bei Coop (Ilios).

NÄHRWERTE

Pro Portion / pro Stück: kcal 890 , Fett 49g , Kohlenhydrate 76g , Eiweiss 32g

www.lemenu.ch