



Champignonfocaccia mit Rosmarinöl

Zeit gesamt
30min

Zubereitungszeit
20min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Pizzateig mit Tomatensauce	2 St.
Knoblauchzehen	1 St.
Rosmarin, frisch	10 g
Champignons, weiß	400 g
Olivenöl	6 EL
Salz	
Butter	2 EL

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, Backblech mit Backpapier

1. Ofen mit Backblech auf 250 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Pizzateige abrollen und über die kurze Seite halbieren, sodass der Teig jeweils doppelt aufeinanderliegt. Die Teigstücke mit den Fingern mehrmals eindrücken, sodass eine unregelmäßige Oberfläche entsteht. Mit einem sauberen Küchenhandtuch bedeckt beiseitestellen. Tomatensauce anderweitig verwenden.
2. Knoblauch schälen und fein hacken. Rosmarin waschen, trocken schütteln, Nadeln von den Stielen streifen und hacken. Pilze ggf. mit Küchenkrepp säubern und achteln.
3. In einer Schüssel Knoblauch und Rosmarin mit Olivenöl vermengen und salzen. Pilze zum Rosmarinöl geben.
4. Die Teige mit weicher Butter bestreichen und samt Papier auf das heiße Blech ziehen. Gleichmäßig mit Pilzen belegen und mit dem restlichen Rosmarinöl beträufeln. Focaccia salzen und im Ofen auf der untersten Schiene ca. 15 Min. goldbraun backen.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	721 kcal
Kohlenhydrate	101 g
Eiweiß	21 g
Ballaststoffe	1 g
Fette	25 g