

Rezept aus der ORF-Sendung „Guten Morgen Österreich“

Foto: ORF



Pfirsich-Paradeiser Salat mit Burrata, Garnelen und Focaccia

Zutaten

Focaccia:

1kg Mehl glatt

20g Salz

20g Zucker

3 Pkg. Trockengerm

550 ml Wasser lauwarm

Garnelen:

12 Stück Garnelen

Mediterrane Kräuter

Salz

Pfeffer

Olivenöl

Salat:

Bunte Tomaten

Pfirsiche

Burrata

Rezept aus der ORF-Sendung „Guten Morgen Österreich“

Zubereitung

Focaccia

Germ liebt Zucker, vorher den Germ separat 15 Minuten lang in einer Schüssel vermengen. Danach alle Zutaten gemeinsam verkneten.

Den Teig in ein beöltes Blech geben und ca. für 1 ½ Stunden bei ca. 49 Grad gehen lassen. Danach den Teig mit grobem Salz und Olivenöl bestreuen bzw. beträufeln. Bei 180 Grad 20 Minuten backen.

Garnelen

Die Garnelen würzen und in der Pfanne resch anbraten. Zum Schluss die Kräuter dazu. Vorher würden sie verbrennen.

Salat

Bunte Tomaten und Pfirsiche nach Wahl. Ca. 2 zu 1 das Verhältnis zwischen Tomaten und Pfirsiche. Wichtig die Produkte müssen reif sein. Den Salat mit Salz Pfeffer und Basilikum abschmecken.