

# Rezept



## Zutaten (für 4 Personen)

### Für den Teig

350 g Mehl,  
1/2 TL Zucker, 1/2 TL Salz,  
20 g Hefe, 200 ml lauwarmes Wasser (oder Milch),  
6 EL gutes Olivenöl, Mehl für die Arbeitsfläche

### Für den Belag

3 mittelgroße Kartoffeln,  
**125 g Hüttenthaler Schmand**  
2 - 3 Zweige Rosmarin,  
3 Schalotten, 1 rote Chillischote (mittelscharf)  
**200 g Hüttenthaler Nibelungenkäse**  
Salz, Pfeffer



## Focaccia mit Kartoffeln, Rosmarin und Käse

## So wird's gemacht

Aus den Zutaten Hefeteig entsprechend herstellen, ruhen lassen, auch über Nacht im Kühlschrank.

Teig ausrollen, auf's Backblech legen, mit einer Gabel etwas einstechen und Hüttenthaler Schmand gleichmäßig darauf verteilen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Kartoffeln und Schalotten sehr dünn hobeln, Chillischote fein schneiden, Rosmarin-Nadeln abstreifen und grob hacken.

Nibelungenkäse in zuckerwürfelgroße Stücke schneiden.

Zuerst die Schalotten-, dann die Kartoffelscheiben vollflächig auf der Focaccia verteilen, Chilli und Rosmarin darüber streuen.

Dann die Käsewürfel (alternativ auch Ziegenkäse) darauf verteilen, ggf. leicht salzen und pfeffern.

Backofen auf 230° C (Pizzastufe) vorheizen.

15 - 20 Minuten backen.

Dazu ein frischer Tomatensalat – einfach lecker!