

# Focaccia mit Walnüssen und Feigen

## Zubereitet mit: Knorr

ca. 105 min | einfach

## Zutaten

für 8 Portionen

- 800 g Weizen Mehl Type 550
- 2 gehäufte TL Trockenhefe
- 1/2 TL Jodsalz
- 3 EL Olivenöl
- 150 g Zwiebeln
- 6-8 frische Feigen
- 80 g gehackte Walnüsse
- 100 g Gorgonzola
- 1 schwach geh. TL KNORR Bouillon Delikatess Brühe 7,0L Glas

## Nährwerte

| | |
|---|---|
| Energie (Kilojoule): | 2323 kJ |
| Energie (Kilokalorien): | 555 kcal |
| Fett: | 18 g |
| davon gesättigte Fettsäuren: | 4 g |
| Kohlenhydrate: | 80 g |
| davon Zucker: | 7,7 g |
| Ballaststoffe: | 5,4 g |
| Eiweiß: | 16 g |
| Salz: | 1,1 g |

## Zubereitung

1. Mehl, Hefe, Salz, 2 EL Olivenöl und 350 ml lauwarmen Wasser mit den Knethaken eines Rührgerätes zu einem glatten Teig verarbeiten. Hefeteig mit einem Geschirrtuch abgedeckt an einem warmen Ort auf die doppelte Größe gehen lassen. Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche noch einmal durchkneten. In 4 Portionen teilen und zu ca. ½ dicke Fladen ausrollen. Teigfladen auf mit Backpapier ausgelegte Backbleche geben, mit einer Gabel einstechen und abgedeckt noch einmal 20 Minuten gehen lassen.

2. Inzwischen Zwiebeln schälen und in Ringe schneiden. In einer Pfanne in 1 EL Olivenöl glasig dünsten. Feigen waschen, Enden abschneiden und vierteln.

3. Zwiebeln gleichmässig über die Focaccia verteilen. Mit Feigen belegen. Walnüsse grob zerkleinern und darüber verteilen. Mit zerkrümeltem Gorgonzola und mit Knorr Delikatess Brühe bestreuen.

4. Im vorgeheizten Backofen bei 190 °C (Umluft: 170 °C) 20-25 Minuten goldgelb backen. Vor dem Servieren kurz abkühlen lassen.

## Tipps zu diesem Rezept

Anstelle von Feigen mit Oliven belegen.

Zubereitungszeiten des Rezepts

Vorbereitungszeit: 20 min Backzeit: 25 min Gehzeit: 60 min

# Nutzungsbedingungen

## Copyright:

Die auf den Internetseiten der Unilever Gruppe enthaltenen Inhalte, wie insbesondere Texte, Bilder, Logos, Grafiken, Tonwerke, Animationen und Videos, sind urheberrechtlich geschützt. Die Unilever Gruppe gestattet das Sichten und Herunterladen sämtlicher Inhalte auf ihren Internetseiten ohne Einwilligung ausschließlich zu privatem, nichtkommerziellem Gebrauch. Eine etwaige Verlinkung ist nur mit Zustimmung der Unilever Gruppe erlaubt.

## Inhalte und Downloads:

Die Unilever Gruppe hat bei der Erstellung der Websites größtmögliche Sorgfalt aufgewendet. Es besteht jedoch keine Gewährleistung für die Vollständigkeit, Richtigkeit und Aktualität der Daten, Informationen und Downloads. Sofern Sie also Daten, Informationen und Downloads verwenden, erfolgt dieses unter der Einschränkung, dass Unilever nur für das Fehlen garantierter Eigenschaften, der schuldhaften Verletzung von Hauptpflichten, der vorsätzlichen oder grob fahrlässigen Verletzung sonstiger Pflichten sowie im Fall von schuldhaften Gesundheitsverletzungen haftet.

## Markenrechte:

Die auf den Websites der Unilever Gruppe genannten Marken und Logos sind markenrechtlich geschützt. Dritten ist die Nutzung und Verwendung sämtlicher Marken und Logos untersagt. Sondernutzungsbedingungen für registrierte Kunden und Journalisten ausschließlich für die Nutzung der Inhalte der Rezept-, Medien- und Bilddatenbanken.

## Die Unilever Gruppe gestattet:

Kunden die Nutzung der Datenbankinhalte zur Bewerbung der Unilever-Produkte durch den Handelspartner in Druckerzeugnissen (Zeitung, Zeitschriften, insbesondere Handelsanzeigen, Handelsprospekte, Handzettel usw.) sowie im Internet;
Journalisten die Nutzung der Datenbankinhalte für gedruckte Presseerzeugnisse (Zeitungen und Zeitschriften) sowie Presseerzeugnisse im Internet unter der Beachtung der folgenden Bestimmungen:
Die Datenbankinhalte dürfen grundsätzlich nicht verändert werden. Gestattet ist jedoch eine Vergrößerung oder Verkleinerung bzw. ausschnittsweise Verwendung.
Rezepte dürfen nicht ohne Hinweis auf die Unilever-Produkte und/oder Packshot verwendet werden. Zulässig ist es, die Produkt-Kategorie zusammen mit einer Marke der Unilever Gruppe in Klammern zu nennen. Bsp.: "Bourbon-Vanille (z.B. von Cremissimo)".
Bei der Vervielfältigung der auf den Unilever Websites bereit gestellten Inhalte (Fotos und Texte) in digitalen Medien wie z.B. Websites und Blogs muss der Verwender sicher stellen, dass die Inhalte nicht bei Suchmaschinen wie Google aufgenommen (indexiert) werden. Dies kann über technische Restriktionen wie dem Einfügen des s o genannten „noindex-Tags“ gewährleistet werden. Sofern bezüglich dieser Einschränkung Fragen bestehen, wenden Sie sich bitte über das Kontaktformular dieser Seite an uns

## PR-Kontakt

Sie haben Fragen zum Rezept oder zur Marke?
Schreiben Sie uns an, gerne helfen wir Ihnen weiter.

Unilever Deutschland Holding GmbH
Kontakt aufnehmen