

Klimafreundlich und lecker

Rezept im Juni: Spargel-Focaccia mit marinierten Erdbeeren und Mozzarella

Zutaten für 4 Portionen

200ml	(Hafer-)Milch	3 Stangen	Lauch
200ml	Wasser	6	Erdbeeren
2 EL	Zucker	125g	Mini-Mozzarella
21g	Hefe		Salz, Pfeffer, Öl
400g	Mehl		Aceto Balsamico
500g	Spargel		

So geht's

1. Milch, Wasser, Zucker, Hefe, Mehl und 1 Prise Salz zu einem glatten Teig rühren, diesen mit einem Tuch bedeckt 30 Minuten gehen lassen.
2. Spargel schälen und diagonal in feine Scheibenschnitten. Lauchstangen klein hacken. In einer Schüssel mit Öl mischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Teig durchkneten, in zwei Portionen teilen und jeweils zu ca. 35 cm breiten Fladen ausrollen. Lauch und Spargel auf dem Teig verteilen und die Focaccia ca. 10 bis 15 Minuten goldgelb backen.
4. Erdbeeren in dünne Scheiben schneiden, mit Balsamico marinieren und Mozzarella auf der Focaccia verteilen.

Tipp

Dazu schmeckt ein Beilagensalat aus dem heimischen Garten.

Und das bringt's

Es entstehen nur 234g CO₂ pro Portion.

Zum Vergleich: Für eine Portion Spaghetti Bolognese entstehen 1,5kg CO₂!

Das Projekt "Klimafreundlich und lecker" ist ein Kooperationsprojekt der Kommunalen Allianzen Aurach-Zenn, NeuStadt und Land und A7 Franken West mit dem Klimaschutzmanagement der Stadt Neustadt a.d.Aisch sowie dem Landkreis Neustadt a.d.Aisch-Bad Windsheim.

