

Mehr als nur eine Beilage: 8 köstliche Focaccia-Rezepte



Bevor eine Focaccia im heißen Backofen landet (und schließlich in deinem Mund), gönnt sie sich erstmal die volle Ladung Wellness. Einmal schön durchkneten lassen, dann eine Stunde entspannen. Danach wieder eine kleine Massage und eine Behandlung mit Kräutern, Tomaten, Käse und bestem Olivenöl – dann wird wieder eine Runde geschlummert und sich gehen gelassen. Ach ja ... eine köstliche Focaccia müsste man sein. Und das Fladenbrot aus Italien ist auch noch super vielfältig: Entdecke hier 8 köstliche Focaccia-Rezepte.

Focaccia mit Kirschtomaten und Pesto

Süße Kirschtomaten versinken in göttlich fluffigem Focaccia-Teig und erhalten nach dem Backen eine ordentliche Pesto-Abkühlung. Diese Focaccia-Variation ist nicht nur lecker, sondern auch ein echter Hingucker. [Zum Rezept](#)



[Focaccia mit Kirschtomaten und Pesto](#)

Würzige Focaccia im Doppelpack

Hier machst du in nur einem Rutsch gleich zwei Varianten des leckeren Fladenbrots. Gönn dir leckere Rosmarin-Tomaten-Focaccia und Salbei-Zwiebel-Focaccia. [Zum Rezept](#)



[Würzige Focaccia im Doppelpack](#)

Crescenta bolognese: Focaccia mit Speckwürfeln

In Bologna gibt es nicht einfach nur Focaccia – dort gibt es Crescenta bolognese. Verfeiner deine Focaccia mit Speckwürfeln, gieß dir ein Glas Rotwein ein und du fühlst dich wie in Bologna. [Zum Rezept](#)

Mehr als nur eine Beilage: 8 köstliche Focaccia-Rezepte



Crescenta bolognese: Focaccia mit Speckwürfeln



Focaccia mit Oliven und Artischocken

Käse-Focaccia

Hier kommt eine dünne Variante aus dem schönen Ort Recco. Gefüllt wird der Fladen mit köstlichem Stracchino-Käse und Olivenöl. Perfekt als Snack to go.

[Zum Rezept](#)



Italienische Käse-Focaccia: Focaccia di Recco

Focaccia mit Oliven und Artischocken

Ist das Kunst oder kann das gegessen werden? Diese Focaccia ist so schön, dass man sich nicht nur nicht daran sattessen, sondern auch nicht sattsehen kann. Zum alleinigen Anstarren ist der Fladen aber einfach zu lecker.

[Zum Rezept](#)

Focaccia-Burger

Oben Focaccia, unten Focaccia und in der Mitte ein 200-g-Burger-Patty. Dazu gesellen sich dann noch gegrillte Paprika, Zwiebeln und Champignons. Ach ja: Lass Ketchup und Mayo mal beiseite und greif lieber zu Pesto. [Zum Rezept](#)



Focaccia-Burger mit Pesto und Grillgemüse

Gefüllte Vollkorn-Focaccia mit Feta, getrockneten Tomaten und Rucola

Du magst kein Weizenmehl und möchtest trotzdem nicht auf eine schön saftige Focaccia verzichten? Dann haben wir für dich eine gute Nachricht: Focaccia funktioniert auch mit Vollkornmehl und lässt sich auch noch köstlich mit Feta, getrockneten Tomaten und Rucola füllen. [Zum Rezept](#)

Mehr als nur eine Beilage: 8 köstliche Focaccia-Rezepte



Gefüllte Vollkorn-Focaccia mit Feta, getrockneten Tomaten und Rucola

Tortano mit Ziegenkäse, Honig und Walnüssen

Überraschung!! In Neapel nennt man Focaccia einfach Tortano und macht daraus einen Kringel – gefüllt mit Ziegenkäse, Honig und Walnüssen. Da kann so schnell kein schnödes Pizzabrötchen mithalten. [Zum Rezept](#)



Tortano mit Ziegenkäse, Honig und Walnüssen