

Kalte Gurkensuppe und Foccaccia-2=Faül, mit und ohne Oliven

Es ist soo heiss dass ich nicht wirklich Lust zum Kochen habe. Daher kommt der Pizzateig vom Migros zum Einsatz, am Stück 800 g. Das gibt gerade die richtige Menge für 2 runde Focaccias in den 23 cm Durchmesser -Wähenblechen. Und eine mit grünen Oliven drin, und eine ohne damit Kind 1 nicht unglücklich ist (liebt Focaccia, aber nicht Oliven) und damit ich mögliche Reste ihm Morgen als Jause mitgeben kann.

Zutaten (10 Minuten Arbeit, 50 Minuten Warte und Backzeit)

- 800 g Pizzateig vom Migros (es spricht natürlich nix dagegen auch selbstgemachten zu nehmen!)
- eine Packung entkernte grüne Oliven, kleingeschnippelt (Kind 2 ☐)
- Olivenöl, Olivenöl und nochmal Olivenöl
- Salz





Den Ofen auf 230°C Ober/Unterhitze vorheizen. Die Bleche gut mit Olivenöl einstreichen und den Pizzateig aus dem Kühlschrank nehmen und in 2 gleich grosse Hälften teilen. Den ohne Oliven zu einer Kugel geformt und, Überraschung, mit Olivenöl bestrichen auf das Blech setzen und 30 Minuten ruhen lassen.

Den Teig für die Oliven auf einem mit wenig Mehl verstreuten Backpapier auseinanderziehen, mit Oliven bestreuen, einrollen und dann ebenfalls zur Kugel geformt mit Olivenöl bestrichen ca. 30 Minuten gehen lassen.

Den Teig mit der Hand im Blech auseinanderziehen und mit allen 10 Fingern Löcher hineinstupsen.

Hintereinander 8-9 Minuten bei 230°C im unteren Drittel backen und noch 1-2 Minuten Grill 240°C einschalten. Achtung: beim Grill dabeibleiben, der Übergang zwischen hübsch braun und verkohlt kann SEHR schnell gehen !

Die Focaccia nach dem Backen grosszügig mit -jawohl- Olivenöl einstreichen und mit Salz bestreuen. Also wer ein Diätessen sucht muss woanders hingehen.

Damit es etwas Frisches auch gibt, eine einfache Gurkenjoghurtsuppe, kalt.

Suppe (10 Minuten)

- 1 Gurke, geschält, entkernt in Stücken
- 400 ml kalte Gemüsebouillon
- 400 g Joghurt nature
- Salz
- zum Bestreuen; gehackte Walnüsse (Baumnüsse)



Bis und mit Salz alles mixen und 2-3 Stunden kaltstellen. Oder notfallsmässig 30 Minuten ins Gefrierfach.

Mit der lauwarmen Focaccia servieren. Für die unter uns die unter 1.40 m sind und nicht so sehr Fans kalter Suppe gibt es Ikea-Fleischbällchen dazu. Es sind zur Zeit die letzten ihrer Art und wir versuchen den Gefrierschrank so leer zu kriegen dass wir ihn putzen können. Ich schätze Oktober könnte es soweit sein.

Ein schönes Sommeressen nach einem hitzigem Tag. Wer noch Ambitionen hat kann noch ein wenig Minze oder Dill in die Suppe tun, vor dem Servieren Gurkenwürfelchen hinzufügen und Croutons machen. Ich hab heute keine mehr!