

**EDNA**Tiefkühlbackwaren · Bakery Products
Produits boulangers · Prodotti da forno

Foccacia mit Hähnchen, getrockneten Tomaten und Paprika

Zutaten:

- 1 Focacciaplatte mit Rosmarin (Art. 1308)
- 200 g Frischkäse
- 70 g getrocknete Tomaten in Öl (Art. 96568)
- 1 EL Bruschetta Tomatino (Art. 92631)
- 250 g Paprika bunt
- 350 g Hähnchenbrust
- 140 g geriebener Käse
- 50 g gehackte, glatte Petersilie
- Pfeffer und Salz
- Öl zum anbraten

Zubereitung:

Aus den getrockneten Tomaten in Öl eine Pesto herstellen, in dem diese mit dem Öl zusammen in einer Küchenmaschine püriert werden. Anschließend die Pesto mit dem Frischkäse und dem Bruschetta Tomatino zu einer Creme verrühren. Die Paprikaschoten in Streifen schneiden und die glatte Petersilie grob hacken. Die Hähnchenbrüste in Streifen schneiden und mit etwas Pfeffer und Salz kurz anbraten.

Die Focacciaplatte horizontal aufschneiden und mit der Frischkäsecreme auf beiden Seiten bestreichen. Die Hähnchenbruststreifen, die Paprikastreifen und den geriebenen Käse auf der Unterseite der Focacciaplatte verteilen und mit der gehackten Petersilie bestreuen. Abschließend das Oberteil gerade aufsetzen.

Die Focacciaplatte im Kontaktgrill bei ca. 170°C bis 180°C ca. 6 bis 7 Min. grillen und anschließend portionieren und servieren.

Tipp:

Je nach Größe des Kontaktgrills, muss die Focacciaplatte zurechtgeschnitten werden.

Viele weitere Rezeptideen finden Sie unter:

www.edna.de/rezepte

www.edna.at/rezepte

© EDNA International GmbH