

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

Foccacia mit Rucola, Schafskäse und Tomaten

Zutaten:

- 1 Focacciaplatte mit Rosmarin (Art. 1308)
- 250 g Frischkäse
- 50 g Schmand
- 350 g Schafskäse
- 350 g Tomaten
- 120 g Rucola
- 50 g geröstete Mandelsplitter
- Pfeffer und Salz

Zubereitung:

Aus dem Frischkäse und dem Schmand eine Creme herstellen und diese mit etwas Pfeffer und Salz abschmecken. Die Tomaten vierteln, das Kerngehäuse entfernen und das Tomatenfleisch in Würfel schneiden. Den Schafskäse ebenfalls würfeln oder mit einer Reibe grob reiben.

Die Focacciaplatte horizontal aufschneiden und mit der Frischkäsecreme auf beiden Seiten bestreichen.

Die Tomatenwürfel, den Rucola und den Schafskäse auf der Unterseite der Focacciaplatte verteilen, mit etwas Pfeffer und Salz würzen und mit den Mandelsplittern bestreuen. Abschließend das Oberteil gerade aufsetzen.

Die Focacciaplatte im Kontaktgrill bei ca. 170°C bis 180°C ca. 5 Min. grillen und anschließend servieren.

Tipp:

Die Focacciaplatte kann ideal in 16 Portionen eingeteilt werden.

Viele weitere Rezeptideen finden Sie unter:

www.edna.de/rezepte

www.edna.at/rezepte

© EDNA International GmbH