

Rosmarin Foccacia „Bella Italia“ mit luftgetrocknetem Schinken und marinierter Rauke



EDNA

Tiefkühlbackwaren · Bakery Products
Produits boulangers · Prodotti da forno

Zutaten:

- 1 Premium Focaccia mit Rosmarin (Art. 83009)
- 15 g Rucola
- 4 Scheiben Parmaschinken
- 10 g Parmesan frisch gehobelt
- 40 g Schnittlauchschmand
- 5 g Pinienkerne, geröstet
- 10 ml Kräutervinaigrette

Zutaten Schnittlauchschmand:

- 40 g Schmand
- 5 g Schnittlauchringe
- Pfeffer, Salz
- 1 Tropfen Trüffelöl

Zutaten Kräutervinaigrette:

- 5 ml Weissweinessig
- 10 ml Olivenöl
- 5 g Gehackte Kräuter
- Pfeffer, Salz
- 1 Prise Zucker

Zubereitung:

Das Premium-Focaccia bei 190°C ca. 8 Min. gold-gelb backen und auskühlen lassen. Im ausgekühlten Zustand der Länge nach aufschneiden und die untere Hälfte mit dem Schnittlauchschmand bestreichen.

Dann den Rucola waschen und marinieren. Diesen auf das Focaccia verteilen, den Parmaschinken dekorativ legen und mit gehobeltem Parmesan und gerösteten Pinienkernen vollenden. Bei Bedarf das Premium-Focaccia halbieren.

Zubereitung Schnittlauchschmand:

Alle Zutaten zu einer geschmeidigen Creme verrühren und pikant abschmecken.

Zubereitung Kräutervinaigrette:

Alle Zutaten zu einer Vinaigrette verrühren.

