

# Focaccia Rosmarin mit Mortadella



**EDNA**

Tiefkühlbackwaren · Bakery Products  
Produits boulangers · Prodotti da forno

## Zutaten:

- 10 Stück Focaccia Rosmarin (Art. 83009)
- 400 g Mortadella
- 500 g Ratatouille Chutney
- 20 Blätter Römische Salatherzen

## Haltbarkeit:

Belegtes Sandwich ca. 5 Std.

## Zubereitung:

Das Focaccia schräg nach hinten aufschneiden und mit dem Ratatouille Chutney beidseitig bestreichen.

Auf die Unterseite die Salatherzen auflegen und mit der Mortadella großzügig belegen.

Danach die Oberhälfte auflegen.

Viele weitere Rezeptideen finden Sie unter:

[www.edna.de/rezepte](http://www.edna.de/rezepte)

[www.edna.at/rezepte](http://www.edna.at/rezepte)

© EDNA International GmbH

# Focaccia Rosmarin mit Mortadella



**EDNA**

Tiefkühlbackwaren · Bakery Products  
Produits boulangers · Prodotti da forno

## Zutaten Ratatouille Chutney: ergibt ca. 1 kg

- 100 g Zwiebelwürfel
- je 200 g Auberginen-, Zucchini- und Paprikawürfel bunt
- je 200 ml Tomatensauce und Dosentomaten ganz
- 100 g Ketchup
- Kräutermeersalz (Art. 96368)
- Zucker
- Olivenöl (Art. 96416)
- Balsamicoessig

## Zubereitung Ratatouille Chutney:

Die Zwiebelwürfel in Olivenöl anschwitzen. Dann die restlichen Gemüsewürfel zugeben und mit Kräutermeersalz und etwas Zucker abwürzen und durchschwenken.

Die Tomatensauce, Dosentomaten und Ketchup auffüllen und alles gut köcheln lassen.

Zum Schluss mit Balsamicoessig abschmecken und auskühlen lassen.

### Tipps:

Sollte das Chutney etwas zu wässrig sein, kann dieses mit etwas Stärke oder Mehlschwitze andickt werden.

### Haltbarkeit:

Chutney kann für mind. 5 Tage vorbereitet werden. Wenn Sie das Chutney nach dem Kochen mit frisch gehackter, glatter Petersilie veredeln und noch heiß einwecken, erhöht sich die Haltbarkeit auf mehrere Monate.

Viele weitere Rezeptideen finden Sie unter:

[www.edna.de/rezepte](http://www.edna.de/rezepte)

[www.edna.at/rezepte](http://www.edna.at/rezepte)

© EDNA International GmbH