

TIPP: Die Focacciaplatte kann ideal in 16 Portionen eingeteilt werden.

Focaccia

mit Rucola, Schafskäse und Tomaten

Für 1 Platte

.....

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

.....

- ❶ 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.
- ❷ 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 80 °C ca. 5 Min. grillen und anschließend servieren.