

Mit MEGGLE Focaccia

Focaccia Greek Style



„Ich bin ein Gourweggle.“

Zutaten:

1 Packung	MEGGLE Focaccia
100 g	Oliven entkernt
100 g	Feta
30 g	getr. Tomaten in Öl



Zubereitung:

Oliven halbieren, Feta zerbröckeln und die eingelegten Tomaten in kleine Stücke schneiden. Anschließend auf die MEGGLE Focaccia verteilen.

Bei 220 °C Ober-/Unterhitze die Focaccia im vorgeheizten Backofen ca. 7 Minuten goldbraun fertigbacken, bis diese knusprig sind und der Feta leicht geschmolzen ist.

Guten Appetit!

