

Mit MEGGLE Focaccia

Focaccia alla Caprese



„Ich bin ein Gourmeggle.“

Zutaten:

| | |
|-----------|--|
| 1 Packung | MEGGLE Focaccia |
| 250 g | Cocktailtomaten |
| 40 g | Rucola |
| 100 g | Burrata-Käse (ersatzweise Mozzarella) |
| 30 g | Pinienkerne |



Zubereitung:

Die MEGGLE Focaccia bei 220 °C Ober-/Unterhitze nach Packungsanleitung ca. 7 Minuten im Ofen goldbraun fertigbacken.

Anschließend mit halbierten Cocktailtomaten, der in Stücke gezupften Burrata und dem Rucola belegen.

Guten Appetit!

