

MEGGLE Focaccia Antipasti



„Ich bin ein Gourmeggle.“

Zutaten:

1 Packung	MEGGLE Focaccia Rosmarin & Meersalz
1 - 2	Birnen
120g	Frischkäse
100g	Brie
50g	Walnüsse oder Pekanüsse
	Akazienhonig



Zubereitung:

Focaccia mittig in zwei Hälften schneiden und beide Hälften mit Frischkäse bestreichen.

Anschließend Birne und Brie in dünne Scheiben schneiden und abwechselnd auf die Focaccia-Hälften legen.

Über die Focaccia grob gehackte Nüsse streuen.

Bei mittlerer Hitze einige Minuten grillen, bis der Brie geschmolzen und die Focaccia schön geröstet ist.

Heiße Focaccia mit Honig beträufeln und sofort servieren..

Guten Appetit!