

## Mit MEGGLE Focaccia



*„Ich bin ein Gourmeggle.“*

## Focaccia Antipasti

### Zutaten:

1 Packung	Focaccia
Etwas	Rucola
1 (ca. 300 g)	Aubergine
1 (ca. 200 g)	Zucchini
2 (ca. 100 g)	Rote Spitzpaprika
2 (ca. 70 g)	kleine rote Zwiebel
4 EL	Olivenöl
125 g	Ricotta oder Frischkäse (evtl. vegan)
1	Zitrone ungespritzt
2 EL	Heller Balsamico
Salz & Pfeffer	je nach Geschmack



### Zubereitung:

Auberginen, Zucchini und Zwiebel in 0,5 cm dicke Scheiben schneiden. Spitzpaprika halbieren, entkernen und in Streifen schneiden. Das vorbereitete Gemüse mit 2 EL Olivenöl bepinseln. Anschließend auf dem Grill oder einer Pfanne von beiden Seiten rösten, bis es die gewünschte Bräune erreicht hat und mit Salz und Pfeffer würzen.

Den Ricotta, 1TL Zitronenschale, 1 EL Zitronensaft und Balsamico in einer Schüssel gut verrühren, bis eine cremige Konsistenz entsteht und je nach Geschmack mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die MEGGLE Focaccia bei 220 °C Ober-/Unterhitze im vorgeheizten Backofen ca. 7 Minuten goldbraun fertigbacken und anschließend in zwei Hälften schneiden und die Schnittflächen auf den Grill oder der Pfanne mit etwas Öl leicht anrösten.

Ricotta-Crème großzügig auf die Unterseite der Focaccia streichen und das vorbereitete Grillgemüse gleichmäßig darauf verteilen und mit Rucola garnieren.

Die obere Hälfte der Focaccia darauf legen und fertig ist der köstliche Snack.

Guten Appetit!

