

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!

