

FOCACCIA PUTTANESCA



GEDRAUCHTE BRESC PRODUKTE



Bresc Tomaten-
Bruschetta 1000g



Bresc Tomaten-
Bruschetta 325g

ZUTATEN

10 

- 10 Focaccia-Brötchen vorgebacken
- 1000 g Bresc Tomaten Bruschetta
- 60 Sardellenfilets
- 50 g Kapern
- 5 Kugeln Mozzarella
- 1 Beutel Rucola
- Olivenöl extra Vergin

ZUBEREITUNG

Den Ofen auf 180 Grad vorheizen. Die Brötchen durchschneiden und mit Bruschetta bestreichen, mit Sardellen und Mozzarella belegen und mit den Kapern bestreuen. Die Focaccia 5 Minuten überbacken. Mit Olivenöl beträufeln und mit Rucola garnieren. Eventuell mit Basilikum-Mayo servieren.