

FOCACCIA PUTTANESCA



GEDRAUCHTE BRESC PRODUKTE



Tomaten-Bruschetta
1000g



Tomaten-Bruschetta
325g

ZUTATEN

4 

- 4 Focaccia-Brötchen vorgebacken
- 400 g Bresc Tomaten Bruschetta
- 24 Sardellenfilets
- 20 g Kapern
- 2 Kugeln Mozzarella
- ½ 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.