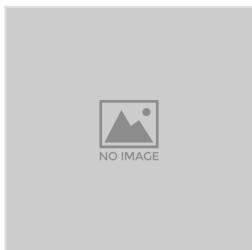


## MEDITERRANER FOCACCIA-TOST



### GEBRAUCHTE BRESC PRODUKTE



Bresc Ratatouille 1000g

### ZUTATEN

10

- 1000 g Focaccia Brot
- 500 g Hähnchenbrust
- 20 Scheiben jung-gereifter Käse
- 150 g Rucola
- 125 g Bresc Ratatouille
- 100 g Bresc Alioli pimiento
- 75 g Bresc Pesto alla Genovese
- 50 g Crème fraîche

### ZUBEREITUNG

Hähnchenbrust mit dem Pesto bestreichen und 20 Minuten lang im Ofen bei 130 °C backen. Die Ratatouille in einem Magimix zermahlen, bis sie streichfähig wird. Focaccia aufschneiden und mit der Ratatouille bestreichen. Alioli mit der Crème fraîche zu einer Sauce verrühren. Die gegarte Hähnchenbrust in dünne Scheiben schneiden und auf das Focaccia-Brot mit Rucola und Käse geben. Focaccia doppelt falten und unter den Kontaktgrill legen, bis der Käse geschmolzen und das Brot goldbraun ist. Zum Toast die Alioli-Pimiento-Sauce servieren.