

Rezepturen (Rezepturen für jeweils 4-6 Personen)

GEGRILLTE FOCACCIA PÄCKCHEN

Zutaten:

12 Stiele	Thymian
12 Zweige	Rosmarin
4 El	Olivenöl
1 Stk.	Grosse Focaccia oder 4 kleine Focaccia (oder auch Ciabatta Brötchen)
ca. 400 g	Taleggio
3-4 Stk.	Feigen
etwas	Salz, Pfeffer

ZUBEREITUNG

Thymianstiele und Rosmarinzweige mit dem Öl mischen und ziehen lassen.

Focaccia in 3 Streifen schneiden und quer halbieren.

Taleggio in 5 mm dicke Scheiben schneiden und entrinden. Käse auf 3 Focaccia-Böden verteilen.

Feigen putzen und in ca. 5 mm dicke Scheiben scheiden. Auf dem Käse verteilen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Focacce- Deckel darauflegen.

Kräuter aus dem Öl nehmen, auf die Focaccia legen und mit Küchengarn festbinden. Das Kräuteröl darübergießen.

Kurz vor dem Servieren Focaccia auf dem heissen Grill von jeder Seite 2 Minuten grillen, bis der Käse geschmolzen ist.

Sofort servieren. En guete☺.