

## REZEPTUREN

### APRIKOSEN MIT SPECK UND SALBEI

**Zutaten:**

6 Stk. Aprikosen  
 12 Scheiben Speck Frühstück  
 12 Stk. Salbeiblätter

**ZUBEREITUNG:**

Die Aprikosen halbieren und entsteinen. Auf jede Aprikosenhälfte ein Salbeiblatt legen und mit einer Scheibe Speck umwickeln. Je drei Aprikosenhälften auf einen Spiesse stecken und die spiesse bei grosser Hitze ca. 4 Minuten grillen. Dabei mehrmals wenden.

### CAPRESE VOM GRILL

**Zutaten:**

5 Stk. Tomaten  
 1 Stk. Büffelmozzarella oder normaler Mozzarella (Alternativ Scamorza verwenden)  
 1 EL Olivenöl  
 1 EL Crema di Balsamico  
 15 Stk. Basilikum  
 etwas Salz, Pfeffer

**Zubereitung:**

Die Tomaten halbieren und aushöhlen. Den Mozzarella in kleine Würfel schneiden, mit Olivenöl und Crema di Balsamico mischen. 5 Basilikumblätter klein schneiden und beifügen. Mit Salz und Pfeffer würzen und in die ausgehöhlten Tomatenhälften füllen.

Die gefüllten Tomaten auf dem Grill garen, bis der Käse geschmolzen ist.

### ROSMARIN FOCACCIA

**Zutaten für Focaccia:**

350 g Mehl  
 1 – 2 TL Salz  
 1.75 dl Wasser  
 ½ Würfel Hefe  
 etwas Olivenöl  
 etwas Rosmarin, evtl. schwarze Oliven, Tomaten, Kräuter (je nach Lust und Laune)

**Zubereitung:**

Die frische Hefe mit dem Wasser vermischen und das Mehl wie auch das Olivenöl daruntergeben. Falls der Kleib zu klebrig ist, noch mehr Mehl unterkneten. Den Teig zu einer Kugel formen mit Mehl bestäuben und zugedeckt an einem warmen Ort (z.B. In der Wärmeschublade) ca. 1 Stunde gehen lassen (bis sich das Volumen verdoppelt hat).

Den Teig, auf einem mit Backpapier belegten Blech, 1 cm dick ausrollen und mit Olivenöl bepinseln. Je nach Wunsch mit Meersalz, Rosmarin, Käse, Oliven und sonnengetrockneten Tomaten bestreuen.

Im vorgeheizten Backofen, bei 200 °C, 25 – 40 Minuten backen und wenn möglich warm servieren.