

Schwyster  
FEINBÄCKEREI



REZEPTIDEE **SEPTEMBER**

# FOCACCIA-PIZZA

  
[WWW.SCHWYTER.COM](http://WWW.SCHWYTER.COM)

# FOCACCIA-PIZZA

Schwyrter  
FEINBÄCKEREI

Man kombiniert zwei leckere italienische Köstlichkeiten und zaubert daraus eine Pizza à la Focaccia.

## ZUTATEN

<b>2 Stk.</b>	Schwyrter Focaccia
<b>200 g</b>	Tomatensauce
<b>100 g</b>	gemischtes Gemüse, z.B. Rüebli und Lauch, in feine Streifen geschnitten
<b>75 g</b>	Halbhartkäse, z.B. Tilsiter, gewürfelt
<b>30 g</b>	Rohschinkentranchen
<b>1 Handvoll</b>	Kresse

Wenn Sie sich bei der Brotwahl  
nicht ganz sicher sind,  
wir beraten Sie gerne.

# En Guete!

## ZUBEREITUNG

1. Backofen (220°C) oder Grill vorheizen.
2. Focaccia halbieren, mit Tomatensauce bestreichen. Gemüse und Käse darüberstreuen. Im Ofen oder auf dem Grill ca. 10 min backen.
3. Herausnehmen mit Rohschinken und Kresse bestreuen und servieren.

WEITERE REZEPTE FINDEN SIE AUF UNSERER HOMEPAGE UNTER [WWW.SCHWYTER.COM](http://WWW.SCHWYTER.COM)