

VIVA ITALIA.

# FORZA ITALIA FOCCACCIA



Rezept für 4 Personen

## Zutaten

2 Saltufo®  
Tomaten (etwa 200 g)  
4 Lauchzwiebeln  
Blätter von 10 Basilikumstängeln  
Salz und Pfeffer  
2 EL Balsamico  
4 EL Olivenöl  
2 EL Knoblauch-Öl  
500 g Focaccia-Teig –  
alternativ Pizzateig

## Zubereitung

01. Den Focaccia-Teig mit einem Nudelholz auf einer mehlierten Arbeitsfläche 1 cm dick ausrollen, auf ein Blech legen und goldbraun backen.
02. Tomaten waschen und putzen und mit Basilikum klein hacken, mit Salz und Pfeffer würzen, in ein Sieb geben und ca. 10 Minuten abtropfen lassen. Anschließend mit Balsamico, Oliven- und Knoblauchöl vermengen.
03. Focaccia in fingerdicke Scheiben schneiden, auf dem Grill bei mittlerer bis starker Hitze von beiden Seiten anrösten.
04. Die Saltufo® in sehr feine Scheiben schneiden.
05. Warmen Focaccia mit Tomatensalsa und Saltufo® belegen.
06. Den Frühlingslauch in Scheiben schneiden und den italienischen Snack damit dekorieren.

*Buon appetito!  
Guten Appetit!*