

## FOCACCIASCHNITZELN



### Menù-Zutaten

- q.b. Crema di Rosmarino (Rosmarincreme) - KU7
- q.b. Crema di salvia (Salbeicreme) - KT7
- q.b. Olio extravergine di oliva (Natives Olivenöl extra) - EKC

### Zutaten

- n.B. Grobes Salz
- 1 Focaccia

Chef: Monica Copetti

### Zubereitung

Für 4 Personen

Die Oberfläche der Focaccia mit nativem Olivenöl extra bestreichen. Mit Rosmarincreme und Salbeicreme bestreichen. Mit grobem Salz bestreuen und im Ofen bei 200° 3-4 Minuten backen. In Häppchen schneiden und in einem Körbchen servieren.