# FOCACCIA-HÄPPCHEN



**Chef:** Monica Copetti

## 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

## 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.

**© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari**
Geschäftssitz/Produktion: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Verwaltung: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)