

## FOCACCIA MIT GEKOCHTEM SCHINKEN UND AUBERGINEN



### Menù-Zutaten

30 g Gransalsa di melanzane (Gransalsa mit Auberginen) - ZK1

5 g Pesto alla genovese - C37

### Zutaten

Gentile salat

frische Tomaten in Scheiben

60 g Mozzarella in Scheiben

60 g gekochter Schinken

Focaccia

**Chef:** Monica Copetti

### Zubereitung

Per 1 focaccia

Tagliare orizzontalmente la Focaccia. Spalmare la Gransalsa di melanzane miscelata con il Pesto alla genovese e farcire con tutti gli altri ingredienti. Cuocere in forno a 200°C per 3-4 minuti.