

FOCACCIA MIT SPECK UND HANFPESTO



Chef: Gianluca Galliera

Zubereitung

Per 1 focaccia

Tagliare la Focaccia orizzontalmente. Spalmare il formaggio e il Pesto di canapa su un lato, le zucchine e lo speck sull'altro.

Tostare in forno per 4-5 minuti a 200°C. Ultimare con insalata, pomodori, sale e pepe. Tagliare la Focaccia farcita a triangoli e unirli con uno spiedino di legno.

Menù-Zutaten

20 g Pesto di canapa Bio (Bio-Hanfpesto) - K370B

Zutaten

20 g streichfähiger Käse

Salz und Pfeffer

10 g Gentile salat

50 g rote Tomaten in Scheiben

50 g Speck

25 g Zucchini in Scheiben, im Ofen gegar