



Genuss-Rezept

Focaccia mit Rucola und Roast Chicken

Zutaten für 4 Portionen

1	großes Focaccia-Brötchen
1	Packung GUTFRIED Roast Chicken
60g	getrocknete Tomaten
150g	Fetakäse
2 Handvoll	Rucola
2 EL	Rapsöl
2 EL	Wasser
½ TL	Salz



Zubereitung

1. Rapsöl, Wasser und Salz in eine kleine Schale geben und verrühren. Beiseite stellen.
2. Getrocknete Tomaten und Feta in kleine Würfel schneiden.
3. Focaccia in zwei Hälften aufschneiden. Die untere Hälfte mit Rucola, getrockneten Tomaten, Fetakäse und GUTFRIED Roast Chicken belegen, anschließend die obere Hälfte auflegen.
4. Mit der Öl-Mischung bestreichen und bei 170°C für 10 Minuten backen.
5. In gleich große Stücke schneiden und noch warm servieren.