

Topaz-Focaccia mit Rosmarin

Unsere Rezept Idee

16 Portionen

1 Pizzateig
1 EL Olivenöl
2 Äpfel
Salz, Pfeffer aus der Mühle
Rosmarinzweig

Ofen auf 240°C vorheizen. Teig auf Blech legen und mit Olivenöl bestreichen. Kerngehäuse bei Äpfeln ausstechen. Äpfel quer in sehr feine Scheiben schneiden und auf dem Teig verteilen. Mit Salz und Pfeffer würzen und Rosmarin darauf verteilen. In der unteren Ofenhälfte 12 – 15 Minuten backen. Herausnehmen, in Stücke schneiden und zum Apéro servieren.

*Rezept siehe unter **www.brogli-ag.ch***

Inhaltliche Angaben und Rezept vom Schweizerischen Obstverband.