



Focaccia mit Salame Rapellino Classico und Radieschen

Was wird benötigt (für 4 Portionen)

- 4 Focaccia à ca. 100 g
- 200g Mozzarellas
- 4 Frühlingszwiebeln
- 12 Radieschen
- 200g Salatpinat
- 320g Salame Rapellino Classico

Zubereitung

1. Focacce quer aufschneiden. In einer Bratpfanne oder im Ofen kurz rösten.
2. Mozzarellas in Scheiben schneiden. Frühlingszwiebeln fein schneiden. Radieschen in Scheiben schneiden.
3. Focacce mit Mozzarella, Spinat, Radieschen, Frühlingszwiebeln und Salami Rapellino Classico belegen.