Focaccia Schafskäse, Feigen & rote Zwiebel

Zutaten

- 1 Stück Focaccia (ca. 100 g schwer)
- 40 g BÄKO-Topping Basilikum
- 20 g Rucola
- 40 g Linsensalat
- 6 Scheiben Feigen geschnitten
- 3 Scheiben Schafskäse geschnitten
- 10 g Rote Zwiebel geschnitten
- 2 g Schnittlauch geschnitten

BÄKO-Produkte:
BÄKO-Topping Basilikum

Zubereitung

1. Focaccia mittig aufschneiden und beide Seiten mit BÄKO-Topping Basilikum bestreichen
2. Rucola auflegen und den Linsensalat darauf verteilen
3. Darauf abwechselnd die Feigen und den Schafskäse legen
4. Zwiebelringe auflegen und mit Schnittlauch bestreuen
5. Deckel auflegen

Änderungen und Irrtümer, einschließlich Zutaten und Mengenangaben, bleiben ausdrücklich vorbehalten!