

Mit MEGGLE Focaccia

Focaccia Birne Gorgonzola



„Ich bin ein Gourmeegle.“

Zutaten:

1 Packung	MEGGLE Focaccia
1 (ca. 150 g)	Birnen
30 g	Walnüsse
100 g	Gorgonzola
100 g	Frischkäse
Prise	Muskatnuss
Etwas	Salz, Pfeffer



Zubereitung:

Für die Gorgonzolacreme, den Gorgonzola und Frischkäse vermengen und mit Muskatnuss, Salz, Pfeffer würzen.

Birnen in Scheiben schneiden und Walnüsse grob hacken.

MEGGLE Focaccia mit Gorgonzolacreme beträufeln, mit Birnenscheiben belegen, die gehackten Walnüsse darauf verteilen und je nach Geschmack mit Pfeffer würzen.

Bei 220 °C Ober-/Unterhitze die Focaccia im vorgeheizten Backofen ca. 7 Minuten goldbraun fertigbacken, bis diese knusprig sind.

Guten Appetit!

