Rezept

Focaccia mit Rucola

Ein Rezept von Focaccia mit Rucola, am 14.08.2025

Zutaten

1	Focaccia
2	Knoblauchzehen
100 g	Rucola
	grob gemahlener Pfeffer
2 EL	Olivenöl
200 g	Fontina (ersatzweise Fontal, Provolone, Bergkäse)
12	grüne Oliven (ohne Stein)
	Öl zum Bestreichen

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 685 kcal

Zubereitung

1. Die Focaccia so vierteln, dass Dreiecke entstehen. Diese von der Spitze aus bis 3 cm zum Fladenrand hin einschneiden. Das Olivenöl in einem kleinen Topf erwärmen. Die Knoblauchzehen schälen und dazupressen. Kurz aufschäumen lassen, dann die Focacciastücke innen mit dem Knoblauchöl einpinseln.

2. Den Grill anheizen. Den Fontina grob raspeln. Den Rucola verlesen, dabei harte Stiele entfernen. Die Blätter waschen und gut trocken schleudern. Oliven in dünne Scheiben schneiden. Die Focacciastücke mit Rucola, Käse und Oliven füllen, mit Pfeffer bestreuen und die Focaccia gut zusammendrücken.

3. Den Grillrost heiß werden lassen, leicht ölen. Die gefüllten Focaccia-Sandwiches auf den Rost legen und bei mittlerer Hitze pro Seite 8 - 10 Min. grillen, bis der Fontina zu schmelzen beginnt. Dabei die Focaccia immer wieder mal mit einem Pfannenwender zusammendrücken. Heiß servieren.