

Schnell für 4

Vorbereiten

5 Min.

Backen

10 Min.



## Focaccia mit Brie

**2 kleine Frühlingszwiebeln**

**1 Pizza-Teig** à 4 Portionen, sechseckig ausgewählt, 400 g

**Meersalz, Pfeffer** aus der Mühle

**80 g Brie de Meaux**

**Olivenöl** zum Beträufeln

Ofen samt Backblech auf 240 °C vorheizen. Zwiebeln samt Grün längs vierteln, fein schneiden. Pizza-Teige auf Backpapier geben. Mit allen 10 Fingern Vertiefungen in die Teige eindrücken. Zwiebeln darüber streuen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Brie in 8 Scheiben schneiden. Auf den Teigen verteilen. Käse pfeffern. Mit Olivenöl beträufeln. Teige mit Backpapier auf das heisse Blech ziehen. Focaccie 10 Minuten in der unteren Ofenhälfte backen.

Pro Person ca. 9 g Eiweiss, 12 g Fett, 28 g Kohlenhydrate, 1100 kJ/250 kcal



**Pizza-Teig**

4 Portionen, sechseckig ausgewählt, 400 g, CHF 4.20

Der Pizza-Teig 4er Portionen ist nur in den grösseren Filialen erhältlich