



FOCACCIA «5P»

Zutaten für 1 Person

- 1 Focaccia (ca. auf Postkartengrösse geschnitten)
- 1 Pouletbrust, quer geschnitten
- 1 EL Pesto Genovese (zum Beispiel von Barilla)
- 3 Pecorinoscheiben
- ½ Paprika, in Stücke geschnitten
- 1 EL Pfefferkörner, rot und schwarz, frisch gestossen

Das Poulet mit etwas Olivenöl und Herbes de Provence marinieren und ca. 5 Minuten pro Seite grillieren, warmstellen. Die Paprikastücke mit Öl bepinseln und auf der Haut grillieren, bis diese schwarz ist. Abkühlen lassen und die Haut abziehen. Die Focaccia quer halbieren, mit Olivenöl bepinseln und auf dem Grill leicht anrösten.

Anrichten

Die Innenseiten mit Pesto Genovese bestreichen, Poulet, Pecorino, Paprika und Pfeffer aufschichten und mit der zweiten Focaccia-Hälfte bedecken. Salz braucht es, wenn überhaupt, nur wenig, weil der Pecorino salzig genug ist. Die Focaccia danach entweder aufschneiden – oder für den grösseren Appetit gleich am Stück verspeisen...