



Pesto Focaccia Bites aus dem Airfryer

Lockere Focaccia Bites mit ORO di Parma Pesto Calabrese



Leicht



4 Portionen



22 min.



Gefüllte Focaccia Bites mit ORO di Parma Pesto Calabrese aus dem Airfryer, außen knusprig und innen weich.

Zutaten

500 g Pizzateig oder Focaccia-Teig (frisch, Rolle)

80 g ORO di Parma Pesto Calabrese

20 ml Olivenöl

1–2 g grobes Salz

1 TL Rosmarin (frisch oder getrocknet)

Schritt 1: Teig vorbereiten

Schneide den ausgerollten Pizzateig in ca. 5 × 5 cm große Quadrate.

Schritt 2: Bites füllen und formen

Gib etwa 1 TL ORO di Parma Pesto Calabrese in die Mitte jedes Quadrats. Klappe die Ecken nach oben, verschließe den Teig gut und forme kleine Kugeln.

Schritt 3: Verfeinern

Bestreiche die Bites gleichmäßig mit Olivenöl und bestreue sie mit grobem Salz und Rosmarin.

Schritt 4: Im Airfryer backen

Backe die Pesto Focaccia Bites Airfryer bei 190 °C für 8–10 Minuten, bis sie goldbraun und aufgegangen sind.

Verwendete Produkte:



Diese und weitere leckere Rezeptideen findest du auf:
www.rodiparma.de/italienische-rezepte