Rezept

Bunt belegte Panini

Ein Rezept von Bunt belegte Panini, am 28.04.2024

Zutaten

- 1/2 Bund Rucola
- **4** Artischockenherzen (Glas)
- **2 EL** Crème fraîche
- **4** Ciabatta-Brötchen
- Salz und Pfeffer
- **1** feste Tomate
- **1** Beutel Mozzarella (125 g)
- **2 TL** Pesto (Glas)
- **8** dünne Scheiben roh geräucherter Schinken

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 455 kcal

Zubereitung

1. Den Rucola verlesen, waschen und trockenschütteln. Die Tomate waschen und mit den Artischockenherzen in Scheiben schneiden. Den Mozzarella abtropfen lassen und in Scheiben schneiden.

---

2. Crème fraîche mit Pesto verrühren. Brötchen aufschneiden, die unteren Hälften mit der Creme bestreichen. Rucola, Tomate, Artischocken, Mozzarella und Schinken darauflegen, Tomate dabei leicht salzen und pfeffern. Brötchen zusammenklappen. Gleich essen oder zum Mitnehmen einpacken.