

Rezept

# Pane Marcello

Ein Rezept von Pane Marcello, am 19.04.2024

## Zutaten

- |                         |   |
|-------------------------|---|
| <b>5</b> Knoblauchzehen | <b>2 Zweige</b> Rosmarin                                      |
| 1/4 l Olivenöl          | <b>4</b> altbackene Panini (Baguette- oder Ciabatta-Brötchen) |
| Pfeffer aus der Mühle   |   |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Zutaten für 4-6 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min

## Zubereitung

1. Den Knoblauch schälen und würfeln. Rosmarin nur falls nötig waschen, dann trockenschütteln. Die Nadeln von den Zweigen abstreifen und grob hacken. Jetzt beides mit dem Olivenöl mischen.

---

2. Brötchen in fingerdicke Scheiben schneiden, mit dem Knoblauchöl mischen. Das Ganze 15 Minuten stehen lassen, derweil den Holzkohlegrill anheizen.

---

3. Panini-Scheiben auf dem Rost (etwa 10 cm Abstand zur Glut) auf jeder Seite in 1-2 Minuten knusprig rösten. Ganz überzeugte Knoblauchfans träufeln nun noch die restliche Marinade drauf. Auf jeden Fall muss zum Schluss aber viel Pfeffer drüber.