

Rezept

# Panini Rustici

Ein Rezept von Panini Rustici, am 18.04.2024

## Zutaten

<b>2</b> große längliche Sesambrötchen vom Vortag	<b>125 g</b> Mozzarella
je 30 g Salami, Mortadella und Parmaschinken	<b>150 g</b> Ricotta
<b>1</b> Ei (Größe S)	Salz
schwarzer Pfeffer	<b>2 EL</b> frisch geriebener Parmesan
<b>2 EL</b> Butter	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 355 kcal

## Zubereitung

1. Den Backofen auf 250° (Umluft 230°) vorheizen. Brötchen längs halbieren, etwas Krume auslösen (anderweitig verwenden). Den Mozzarella abtropfen lassen und klein würfeln.
2. Salami, Mortadella und Schinken fein würfeln und mit Mozzarella, Ricotta und dem Ei verrühren. Die Mischung salzen, pfeffern und auf die Brötchenhälften verteilen. Mit Parmesan bestreuen und die Butter in kleinen Flöckchen darauf verteilen.
3. Die Brötchen auf ein Backblech setzen und im heißen Backofen 10-15 Min. überbacken, bis die Oberfläche schön gebräunt ist. Sofort heiß servieren.