

Rezept

# Auberginen-Tapenade-Panini

Ein Rezept von Auberginen-Tapenade-Panini, am 25.04.2024

## Zutaten

### Für die Auberginen-Panini

- |       |                              |                     |
|-------|------------------------------|---------------------|
| 1     | kleine Aubergine (ca. 200 g) | Salz                |
| 1     | Knoblauchzehe                | 2 EL Olivenöl       |
| 100 g | Manchego                     | 1 Tomate (ca. 90 g) |
| 2     | Panini (à ca. 100 g)         |                     |

### Für die Tapenade

- |         |               |         |                          |
|---------|---------------|---------|--------------------------|
| 1 Zweig | Rosmarin      | 1 Zweig | Thymian                  |
| 1       | Knoblauchzehe | 60 g    | grüne Oliven (entsteint) |
| 1 EL    | Öl            |         | Salz                     |
|         | Pfeffer       |         |                          |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** 2 | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 650 kcal, 23 g F, 52 g KH

## Zubereitung

1. Die Aubergine putzen, waschen und längs in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden. Die Scheiben von beiden Seiten mit Salz bestreuen und zugedeckt 10 Min. Wasser ziehen lassen. Den Knoblauch schälen, durch eine Knoblauchpresse drücken und mit Öl verrühren. Den Käse in Scheiben schneiden. Die Tomate waschen, trocken tupfen, in Scheiben schneiden, dabei Stielansätze entfernen.
2. Rosmarin und Thymian waschen, trocken schütteln und die Nadeln bzw. Blättchen abstreifen. Knoblauch schälen. Die Oliven mit Rosmarin, Thymian, Knoblauch und Öl im Blitzhacker fein zerkleinern. Mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Kontaktgrill auf mittlerer Stufe vorheizen. Die Auberginenscheiben mit Küchenpapier trocken tupfen und von beiden Seiten mit Knoblauchöl bestreichen. Auberginen auf der unteren Grillfläche verteilen. Grill schließen. Auberginen 4-5 Min. grillen, herausnehmen.
4. Die Brote waagrecht durchschneiden und auf den Schnittseiten mit Olivenpaste bestreichen. Untere Hälften mit Käse, Tomate und Aubergine belegen. Obere Hälften auflegen. Panini auf der unteren Grillfläche verteilen. Kontaktgrill schließen und Brote 6-8 Min. grillen. Übrige gegrillte Auberginen nach Belieben mit gewürfelten übrigen Tomaten dazuservieren.