

Rezept

Gefüllte Panini

Ein Rezept von Gefüllte Panini, am 26.04.2024

Zutaten

| | |
|------------------------------------|--|
| 2 Kugeln Mozzarella (250 g) | 125 g Parmaschinken |
| 8 getrocknete Tomaten in Öl | 2-3 Stängel Basilikum |
| Salz | Pfeffer |
| 2 kleine Zucchini | 1 EL Olivenöl |
| 2 EL Basilikum-Pesto | 4 Ciabatta-Brötchen (ersatzweise Sandwich-Brötchen) |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 495 kcal

Zubereitung

1. Mozzarella klein würfeln, den Schinken und Tomaten in Streifen schneiden. Basilikum waschen, Blättchen abzupfen und in feine Streifen schneiden. Alles mischen und mit Salz und Pfeffer würzen. Backofen auf 180° (Umluft 160°) vorheizen.
2. Zucchini waschen, putzen und längs in dünne Scheiben schneiden. In einer Pfanne das Olivenöl erhitzen, die Zucchinischeiben etwa 1 Min. darin braten, bis sie weich sind. Mit Salz, Pfeffer und Pesto würzen.
3. Brötchen halbieren und einen Teil der Krume entfernen. Die Mozzarella-Schinken-Mischung und die Zucchini einfüllen, mit Pesto beträufeln. Den Deckel darauf setzen, die Brötchen einzeln in Alufolie wickeln. Im Backofen (mittlere Schiene) etwa 20 Min. backen. Heiß servieren.