

Rezept

Mini-Panini

Ein Rezept von Mini-Panini, am 28.04.2024

Zutaten

3 rote Paprikaschoten	1/2 Focacciabrot (oder Fladenbrot)
1 kleine Knoblauchzehe	3 EL Olivenöl
1 TL weißer Aceto balsamico	400 g Büffelmozzarella
Salz	Pfeffer

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 430 kcal

Zubereitung

1. Backofen auf 180° vorheizen. Paprika auf einem Backblech im heißen Ofen (Mitte, Umluft 160°) 40-45 Min. backen, bis die Schale dunkel ist und an einigen Stellen aufplatzt. Den Ofen abschalten und die Schoten herausnehmen.
2. Inzwischen das Brot quer halbieren und in ca. 4 cm × 4 cm große Stücke schneiden. Stücke mit der Schnittfläche nach oben auf ein Backblech legen und im abkühlenden Ofen knusprig werden lassen.
3. Paprika häuten, putzen und entkernen. Dabei den Saft auffangen. Paprika in Stücke schneiden und auf den Broten verteilen. Knoblauch schälen und pressen, mit Olivenöl, Paprikagarsaft und Essig verrühren. Mozzarella in feine Scheiben schneiden und im Dressing wenden.
4. Mozzarellascheiben auf den Paprikascheiben anrichten, mit restlichem Dressing beträufeln, mit Salz und Pfeffer würzen.