

Rezept

# Panini mit Braten

Ein Rezept von Panini mit Braten, am 17.04.2024

## Zutaten

<b>2 EL</b> Mayonnaise (aus dem Glas)	<b>2 EL</b> saure Sahne
<b>1 Bund</b> Petersilie	<b>1</b> Schalotte
<b>1 TL</b> Zitronensaft	<b>1 TL</b> rosenscharfes Paprikapulver
Salz	Pfeffer
<b>4</b> Blätter Kopfsalat oder Lollo rosso	<b>1</b> Fleischtomate
<b>4</b> runde Sandwich-Brötchen	<b>200 g</b> Schweinebraten-Aufschnitt

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 250 kcal

## Zubereitung

1. Mayonnaise und saure Sahne verrühren. Petersilie waschen, trocknen, fein hacken. Schalotte schälen und würfeln. Beides unter die Creme rühren. Mit Zitronensaft, Paprikapulver, Salz, Pfeffer würzen.
2. Salat waschen, abtrocknen, die Mittelrippen flach schneiden. Tomate waschen und in Scheiben schneiden. Brötchen quer durchschneiden. Die Unterseiten mit je 1 Salatblatt belegen. Erst die Tomatenscheiben und Petersiliencreme, dann den Braten darauf verteilen. Oberseiten daraufklappen. Zum Mitnehmen fest in Klarsichtfolie wickeln.