

Rezept

Panini mit Pancetta

Ein Rezept von Panini mit Pancetta, am 26.04.2024

Zutaten

1 Knoblauchzehe	2 Zweige Thymian
40 g weiche Butter	20 g Tomatenmark
Salz	Pfeffer
2 Tomaten	1 Handvoll Rucola
200 g Mozzarella	2 Panini (ersatzweise 1 Ciabatta)
100 g Pancetta in Scheiben (ital. Bauchspeck, ersatzweise Parmaschinken)	

Rezeptinfos

Portionsgröße 2 Panini | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 54 g F, 40 g EW, 72 g KH

Zubereitung

1. Den Knoblauch schälen und durch die Knoblauchpresse in eine Schüssel drücken. Den Thymian waschen, trocken schütteln und die Blättchen abzupfen. Thymian, Butter und Tomatenmark zum Knoblauch geben und alles mit einer Gabel verrühren. Die Tomatenbutter mit Salz und Pfeffer abschmecken.
2. Die Tomaten waschen, den Stielansatz entfernen und die Früchte in dünne Scheiben schneiden. Den Rucola waschen und trocken schütteln. Den Mozzarella abtropfen lassen, dann in Stücke zupfen.
3. Den Kontaktgrill 3-4 Min. vorheizen. Die Panini waagrecht aufschneiden. Alle Hälften mit der Tomatenbutter bestreichen und den Mozzarella darauf verteilen. Die Brötchen zusammenklappen und im Kontaktgrill 2-3 Min. rösten, bis der Käse schmilzt.
4. Die Panini aufklappen, die unteren Hälften mit Pancetta- und Tomatenscheiben belegen. Den Rucola darauf verteilen, Panini zusammenklappen und warm servieren.