

Rezept

Panini toskanische Art

Ein Rezept von Panini toskanische Art, am 15.12.2025

Zutaten

2 Zucchini	1 EL Öl
Salz	Pfeffer
1 EL Zitronensaft	4 getrocknete, in Marinade eingelegte Tomaten
75 g Pecorino (oder Parmesan)	2 Ciabatta-Brötchen (je ca. 65 g)
50 g Pesto (Glas)	

Rezeptinfos

Portionsgröße 2 | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 495 kcal

Zubereitung

1. Die Zucchini waschen, putzen und in dünne Scheiben schneiden. Im heißen Öl in einer beschichteten Pfanne ca. 2 Min. von beiden Seiten braten, mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft würzen und abkühlen lassen.
2. Die Tomaten abtropfen lassen und in Streifen schneiden. Den Pecorino hobeln.
3. Die Brötchen aufschneiden, alle Hälften mit Pesto bestreichen. Mit Zucchini, Pecorino und den Tomaten belegen und wieder zusammensetzen.