

Rezept

Panini toskanische Art

Ein Rezept von Panini toskanische Art, am 15.12.2025

Zutaten

2 Zucchini

Salz

1 EL Zitronensaft

75 g Pecorino (oder Parmesan)

50 g Pesto (Glas)

1 EL Öl

Pfeffer

4 getrocknete, in Marinade eingelegte Tomaten

2 Ciabatta-Brötchen (je ca. 65 g)

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.