

Tomaten-Mozzarella-Panini

Zutaten | 1 Portion

1	Panini Rustico (längliches, rustikales Baguettbrötchen)
1 – 3 TL	Basilikum Pesto (Fertigprodukt)
3 – 4 Scheiben	Mozzarella
2 – 3 Scheiben	Tomaten
	Tomaten-Mozzarella-Gewürz (Fertigmischung)
6 – 8 Blätter	Rucolasalat
	Balsamicoessig

Zubereitungszeit: 15 Min.

Zubereitung:

- Panini aufschneiden und beide Hälften mit Pesto bestreichen.
- Mozzarellascheiben auf der unteren Brötchenhälfte verteilen.
- Tomatenscheiben auf den Mozzarella legen.
- Mit Tomaten-Mozzarella-Gewürz und Balsamicoessig würzen.
- Mit einigen Rucolablättern dekorieren und das Panini zusammenklappen.

Tipp:

Das Pesto ist auch schnell selbst gemacht:

40 g Pinienkerne, 2 frische Knoblauchzehen, 3 Bund Basilikum, 0,5 TL grobes Meersalz, 250 ml Olivenöl und 50 g Parmesan. Reste können in ein sauberes Schraubglas gefüllt (die Oberfläsche abschließend mit Öl bedecken) und im Kühlschrank gelagert werden.

Zwischen Pesto und Mozzarella kann man auch eine geröstete rote Paprikaschote legen. Und wer hat kann das Panini auch auf einem Kontaktgrill legen und erwärmen.

Die folgenden Angaben beziehen sich auf eine Portion von 275 g:

Nährwertabelle

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Kalzium
578 kcal	34,9 g	41,3 g	22,1 g	420 mg