



Das *klassische Panini* aus dem Kontaktgrill



1 Portion



15 Minuten

Zutaten

Variante mit Fleisch

- ein Ciabatta
- Olivenöl
- Knoblauch
- Salz
- Chili
- eine Tomate
- zwei Scheiben Schinken
- zwei Kugeln Mozzarella
- ein Paket Rucola

Variante mit Fisch

- ein Ciabatta
- Olivenöl
- Knoblauch
- Salz
- Chili
- eine Dose Thunfisch
- eine Zwiebel
- Käse
- ein Paket Rucola

Zubereitung

1. Dazu zunächst das Ciabatta in kleinere Stücke schneiden, die danach nochmals durchgeschnitten werden, um jeweils einen Boden und einen Deckel zu erhalten.
2. Olivenöl mit etwas Knoblauch vermengen und so das Brötchen beträufeln.
3. Mit Schinken, Mozzarella, Tomaten und Rucola belegen.
4. Alternativ mit Thunfisch, Zwiebeln, Rucola und Käse belegen.
5. Anschließend mit Salz und Chili würzen, den Deckel auf das Brötchen setzen und das Panini im Kontaktgrill anbraten, bis es goldbraun ist.

Folgt uns auf
Social Media



@my.severin



@severin_de



@severin_de