

Panini aus der Grillpfanne

VORBEREITEN

20
Min.

ZUBEREITEN

20
Min.

NIVEAU



Zutaten Für 4 Stück

100 g Pesto deiner Wahl
3-4 Rispentomaten
4 Scheiben Prosciutto crudo
100 g gegrillte Antipasti
200 g Rucola
100 g Parmesan
1 Mozzarella
Olivenöl
Balsamico
Salz & Pfeffer

Besonderes Zubehör

Gusseisen Grillpfanne
Pfannenwender

Oh Panini, mi amore! Manchmal überkommt mich das Bedürfnis nach den **köstlich belegten** und **scharf angegrillten** italienischen Sandwiches. Anstatt 800 km nach Mailand zu fahren, mache ich mir meine Panini ab sofort zuhause auf dem **Herd**: in der Gusseisen Grillpfanne. Belegt mit Antipasti, Prosciutto, **gutem Käse** und selbstgemachtem Pesto zauber ich mir so in 15 Minuten ein Stück **Urlaubsfeeling** auf den Teller. Zum absoluten Genuss wird diese Snackerei übrigens mit

selbstgemachten Panini Broten. Die zuhause zu backen dauert auch nicht viel länger, als ein Trip zum örtlichen Feinkostladen.

- 1 -

Belag vorbereiten: Rucola waschen und putzen, Tomaten und Mozzarella in Scheiben schneiden. Mit einem Käsehobel dünne Scheiben vom Parmesan abhobeln.

- 2 -

Je ein Panini Brot aufschneiden, eine Seite mit Olivenöl und Balsamico beträufeln und die andere mit Pesto nach Wahl bestreichen.

- 3 -

Panini nach Wunsch belegen und neben dem Herd bereitstellen.

- 4 -

Gusseisen Grillpfanne auf hoher Hitze ohne Öl vorheizen.

- 5 -

Je 2 Panini in die Pfanne legen und von beiden Seiten jeweils 3-5 Minuten grillen. Dabei mit dem Pfannenwender andrücken, damit sich die Hitze gleichmäßig verteilt und die charakteristischen Grillstreifen entstehen.

- 6 -

Panini servieren und noch warm genießen!