



Tomaten-Panini mit ROUGETTE Kräuter-Grillkäse und Parmaschinken

Zutaten für 4 Personen

- 2 Tomaten
- 1/2 Bund Rucola
- 2 Packungen (à 180 g) ROUGETTE
Marinierter Grillkäse in feiner
Gartenkräuter Marinade
- 4 Weizen-Brottaschen zum Füllen
(Panini oder Pita)
- 4 EL grünes Pesto (Glas)
- 8 Scheiben Parmaschinken



Zubereitung

1. Tomaten waschen, putzen und in Scheiben schneiden. Rucola putzen, waschen und trocken schütteln. Grillkäse auf dem heißen Grill (oder im Backofen) nach Packungs-anweisung zubereiten. Abkühlen lassen.
2. Brottaschen auf dem heißen Grill oder im vorgeheizten Backofen 5 –10 Minuten rösten. Abkühlen lassen. Brottaschen waagrecht halbieren. Untere Brothälften je mit 1 EL Pesto bestreichen. Jeweils mit Tomaten, Grillkäse, 2 Scheiben Parmaschinken und Rucola belegen. Obere Brothälften daraufsetzen. Panini anrichten und servieren.

Zubereitungszeit ca. 25 Minuten. Pro Portion ca. 2770 kJ, 660 kcal. E 28 g, F 44 g, KH 37 g

Fotovermerk: Rougette by Food & Foto Experts