

Panini mit Schinken und Mozzarella



Zutaten für zwei Stück (vier Dreiecke):

4 Scheiben Toastbrot
amerikanische Art
2-4 Scheiben Kochschinken
1 Fleischtomate
Salz, Pfeffer aus der Mühle
Oregano

Variante (1)

weiche Butter
geriebener Mozzarella

Variante (2):

Pesto rosso
125 g Mozzarella
Olivenöl

Besondere Hilfsmittel:

Panini-Grill

Variante (1) mit geriebenem Mozzarella:

1. Zwei Toastbrotscheiben mit weicher Butter bestreichen. Passend geschnittene Schinkenscheiben auflegen.
2. Mit geriebenem Mozzarella bestreuen. Salzen, pfeffern und mit Oregano würzen. Tomatenscheiben auflegen. Wieder mit Käse bestreuen, wieder würzen. Zusammenklappen und 3-4 Minuten in einem Panini-Grill toasten.

Variante (2) mit Pesto rosso und Mozzarellascheiben:

1. Zwei Toastbrotscheiben mit Pesto rosso bestreichen. Passend geschnittene Schinkenscheiben auflegen.
2. Mit in Scheiben geschnittenem Mozzarella belegen. Salzen, pfeffern und mit Oregano würzen. Tomatenscheiben auflegen, mit Salz und Pfeffer würzen. Die anderen beiden Scheiben dünn mit Olivenöl einstreichen. Zusammenklappen und 4-5 Minuten in einem Panini-Grill toasten.

Hinweise:

Eine einfache Variante von Panini für den Hausgebrauch.

Statt Pesto rosso kann man auch gut gewürzte Pizzasauce bzw. Tomatensauce für Nudeln verwenden.

Schlagworte:

leicht, Zubereitung ca. 10 min, Gesamtzeit ca. 15 min, kleine Gerichte, Panini, Schinken, Käse, italienisch

Rezept und Foto: Walter
Stand 21.01.2023