Chicken Pesto Panini

Saftiges Hähnchen, cremiger Mozzarella & würziges Pesto Verde

Leicht | 2 Portionen | 25 min.



Dieses **Pesto Panini mit Hähnchen** kombiniert saftiges Fleisch aus dem Airfryer mit aromatischem **ORO di Parma Pesto Verde**, frischen Tomaten und geschmolzenem Mozzarella – schnell gemacht und ideal für den Alltag.

Zutaten

2 Brötchen oder Fladenbrote (ca. 160–200 g gesamt)

120 g ORO di Parma Pesto Verde

2 große Tomaten (ca. 250 g)

1 Hähnchenbrust (ca. 250 g)

1 TL Paprikapulver edelsüß (ca. 3 g)

1 TL Currypulver (ca. 3 g)

1 TL Salz (ca. 5 g)

20 ml Öl

1 Kugel Mozzarella (125 g)

etwas Oregano (ca. 1 g)

Schritt 1: Die Vorbereitung

1. Hähnchen vorbereiten Hähnchenbrust waagerecht halbieren, sodass 2 dünne Schnitzel entstehen. Mit Paprikapulver, Currypulver, Salz und Öl gleichmäßig einreiben. 2. Hähnchen garen Das gewürzte Hähnchen im Airfryer bei 190 °C etwa 10 Minuten garen. Anschließend kurz ruhen lassen und in Scheiben schneiden. 3. Panini belegen Brötchen aufschneiden und beide Hälften großzügig mit ORO di Parma Pesto Verde bestreichen.Hähnchenscheiben darauf verteilen, Tomaten in Scheiben schneiden und darauflegen, leicht salzen.

Schritt 2: Die Zubereitung

4. Mit Mozzarella verfeinern Mozzarella in Scheiben schneiden, auf das Panini legen und mit etwas Oregano bestreuen. 5. Grillen Brötchen zusammenklappen und im Kontaktgrill 5–10 Minuten grillen, bis das Panini goldbraun ist und der Käse geschmolzen ist.

Verwendete Produkte:



Diese und weitere leckere Rezeptideen findest du auf:
www.orodiparma.de/italienische-rezepte