

Panini aus Brötchen Teig

Außen knusprig, innen herrlich zart

₽₽₽ Leicht

🖰 6 Portionen

(10 min.



Knuspriger Teig, geschmolzener Mozzarella und frische Tomaten – eine Kombi, die sofort an italienische Straßencafés denken lässt. Die schnellen Panini vereinen unkomplizierte Zubereitung mit vollem Geschmack und bringen in wenigen Minuten echtes Urlaubsgefühl auf den Teller. Ob als herzhafter Snack oder leichtes Abendessen – sie sind ein echter Genussmoment für jeden Tag: schnell, mediterran und einfach zum Verlieben.

Zutaten

1 Rolle Brötchenteig für 6 Brötchen

2 Tomaten

150 g Mozzarella in Scheiben

100 g ORO di Parma passierte Tomaten mit Basilikum in der Glasflasche 50 g Rucola

Pizzagewürz

Schritt 1: Die Vorbereitung

Zutaten: Tomaten, Rucola, Mozzarella

Tomaten waschen, in Scheiben schneiden und diese halbieren. Rucola gründlich waschen und trocken tupfen. Mozzarella in Scheiben bereitlegen.

Schritt 2: Die Zubereitung

Zutaten: Brötchenteig, ORO di Parma passierte Tomaten mit Basilikum, Mozzarella, Tomaten, Gewürz

Brötchenteiglinge halbieren und die Hälften etwas flach drücken. Eine Seite mit passierten Tomaten bestreichen, dann mit Mozzarella, Tomaten, Rucola und Gewürzen belegen. Zweite Teighälfte auflegen und die Panini im Kontaktgrill etwa 5 Minuten goldbraun backen.

Verwendete Produkte:



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