



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

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

Schritt 2: Die Zubereitung

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.rodiparma.de/italienische-rezepte