



# KÜCHEN DEERN

smeeft niek. giff dat niek

## ZUTATEN

### Dressing:

- 2 Zehen Knoblauch
- 2 Eiweiß
- 1 Topf Basilikum
- 20g Rucola
- 4 EL Olivenöl
- 2 TL Dijonsenf
- 2 EL Weißweinessig
- 3 EL Parmesan
- 200g Schmandt
- Salz
- Pfeffer

### Panini:

- 1 ganzes Ciabattabrot
- 8 Scheiben Parmaschinken
- 16 Scheiben Baguettesalami
- 1 Mozzarella
- 1 große rote Zwiebel
- 40g Rucola

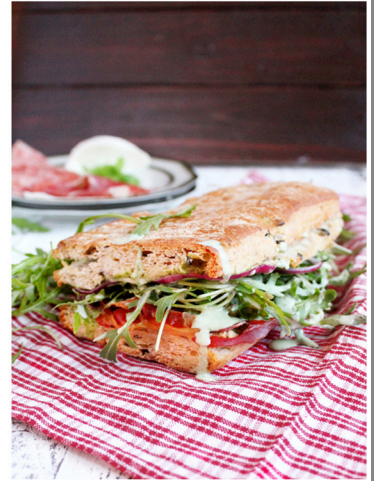
## REZEPT: PANINI GROSSO

1. Ofen auf 200° vorheizen
2. Für das Dressing Knoblauchzehen klein hacken und in einer beschichteten Pfanne ohne Öl anrösten
3. Basilikum und Rucola waschen, abtrocknen und zusammen mit Eiweiß, gerösteten Knoblauch, Olivenöl, Dijonsenf, Weißweinessig und Parmesan mit einem Stabmixer pürieren, bis das Dressing schaumig wird
4. Das Dressing mit Schmadt verfeinern und mit Salz und Pfeffer abschmecken
5. Für das Panini Ciabattabrot in vier Stücke schneiden und jedes dieser Stücke wiederum längs aufschneiden. Mit ein wenig Dressing bestreichen
6. Eine Seite des Ciabattabrot mit je 2 Scheiben Parmaschinken und 4 Scheiben Baguettesalami belegen, die andere Brothälfte mit 1/4 des Mozzarellas und 1/4 der roten Zwiebel belegen. Zwiebeln hierfür in dünne Ringe schneiden
7. Beide Hälften für 15 Minuten im Ofen backen, anschließend mit Rucola dekorieren und noch warm mit Dressing beträufeln. Ciabatta zusammen klappen und genießen!

REICHT FÜR 4 PERSÖNLICHEN

DAUERT 30 MINUTEN

(VORBEREITUNGSZEIT 15 MINUTEN)




---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

NOTIZEN

KÜCHEN DEERN

smeeft niek. giff dat niek

