

Panini mit Putenbrust, Pesto und Hummus



Zutaten für vier Stück:

4 etwas dicker geschnittene Weißbrotscheiben aus der Mitte eines größeren Laibes (z.B. Elsässer Weißbrot)
einige EL Pesto
einige EL Hummus
4 Scheiben geräucherte Putenbrust, je ca. 20 g
4 Scheiben Schmelzkäse
Salz, Pfeffer aus der Mühle
4 passend gezupfte Salatblätter
4 dünne Tomatenscheiben (optional)

Besondere Hilfsmittel:

Panini Grill

1. Je zwei Brote passend aufeinander legen und halbieren. Die Brote aufklappen, eine Hälfte großzügig mit Pesto, die andere mit Hummus einstreichen.
2. Passend geschnittene Scheiben geräucherte Putenbrust auflegen, dann die Käsescheiben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Optional noch dünne Tomatenscheiben auflegen.
3. Brote wieder zusammenklappen und in einem Panini-Grill 2-3 Minuten grillen, bis der Käse schön zerlaufen ist und die Brote die typischen Grillstreifen haben. Brote kurz wieder

aufklappen und mit gewaschenen und getrockneten Salatblättern anreichern.

Varianten:

a. Tomaten überbrühen, Haut abziehen, vierteln, entkernen und in kleine Stückchen schneiden. Anstelle der Tomatenscheiben auf den Käse streuen. Erst dann mit Salz und Pfeffer würzen. Nach Geschmack vor dem Zusammenklappen etwas Balsamico-Essig oder Balsamico-Creme darauf verteilen.
b. Zusätzlich zu den Salatblättern in Streifen geschnittenes Basilikum zufügen.

Hinweise:

Hummus gibt es in türkischen Geschäften manchmal offen und manchmal aus der Dose zu kaufen. Bei Hummus aus der Dose muss man gelegentlich nachwürzen. Pesto schmeckt am besten selbst gemacht, siehe eigenes Rezept dazu. Für kleine Häppchen schneidet man die Brote in etwa 2 cm dicke Streifen.

Schlagworte:

leicht, Zubereitung ca. 10 min, Gesamtzeit ca. 15 min, kleine Gerichte, Panini, warme Häppchen, Fleisch, Geflügel, Pute, italienisch

Rezept und Foto: Walter Stand 20.01.2023