

Panini mit Hähnchenbrust und Pesto



Zutaten für 2 Stück:

4 Scheiben Toastbrot
amerikanische Art

Pesto oder Rucola-Pesto

4 Scheiben geräucherte
Hähnchenbrust à 20 g

1-2 Tomaten

4-6 EL geriebener Mozzarella

Salz, Pfeffer aus der Mühle

Oregano

Besondere Hilfsmittel:

Panini-Grill

1. Die Toastbrotsscheiben mit Pesto bestreichen. Jedes mit einer Scheibe geräucherter Hähnchenbrust belegen. Zwei Scheiben mit dünnen Tomatenscheiben und geriebenem Mozzarella belegen, sowie mit Salz, Pfeffer und Oregano würzen.

2. Panini-Grill auf 2/3 der Leistung vorheizen, die Brote zusammenklappen und 3-5 Minuten grillen, bis der Käse schön zerlaufen ist und die Brote die typischen Grillstreifen aufweisen. Die Brote diagonal durchschneiden und möglichst sofort servieren.

Hinweise:

Kann man auch mit Putenbrust machen.

Pesto schmeckt am besten selbst gemacht, siehe eigenes Rezept dazu. Alternativ dazu Rucola-Pesto verwenden.

Für kleine warme Häppchen die Brote mit einem Kochmesser vierteln.

Schlagworte:

leicht, Zubereitung ca. 10 min, kleine Gerichte, Panini, warme Häppchen, Fleisch, Geflügel, Huhn, italienisch

Rezept und Foto: Walter
Stand 21.01.2023