

## Rezept für 4 Personen

Zeit ca.: 15 Min.

### *Schnelles Panini – Gruß an Italien*

*Kochtipps & Tricks sind mit einem \*gekennzeichnet*

#### **Zutaten:**

1 Delikatessbrot  
1/3 Schlangengurke  
1 Rote Zwiebel  
½ Oxsenherz Tomate  
1/3 Radicchio  
3 Blätter Romana Salat  
1/3 Rucola Bund  
3 Knoblauchzehen  
70g Fenchel Salami  
125g Mozzarella  
80g Parmesan  
100g Tomatensoße in Kapern  
6 EL Olivenöl  
Salz, Pfeffer

#### **Zubereitung:**

- 1.) Backofen auf 200C Grillen vorheizen.
- 2.) Zunächst das Gemüse waschen und jeweils Separat in eine kleine Schüssel sehr fein hacken. Aus dem Knoblauch eine Paste mörsern (oder pressen), den Parmesan dazu reiben, mit Olivenöl, etwas Salz und Pfeffer vermengen.
- 3.) Aus dem Brot acht ½ cm dicke Scheiben schneiden, Fenchelsalami gleichmäßig verteilen und für 1 Minute in den Backofen geben. Jetzt etwas Knoblauch-Parmesansoße auf jeder Scheibe gleichmäßig verteilen.
- 4.) Das Gemüse nach eigenem belieben auf die Brotscheiben verteilen, den Mozzarella mit der Hand zupfen und grob verteilen. Die Tomatensoße mit Kapern gleichmäßig darüber geben.
- 5.) Zum Schluss etwas Pfeffer, Olivenöl und Salz über das Panini streuen.

#### **Dazu empfehlen wir:**

- Barbera Piemonte, Rotwein

#### **Kochtipps & Tricks:**

- Einfaches Panini Gericht, schnell gemacht aber ein Gedicht. Kein Schnick Schnack und keine gehaltvollen soßen, sensationell lecker.
- Beim Rucola sollte man die großen Stile entfernen, denn hier befindet sich das meiste Nitrat. Rucola hat übrigens sehr viel Vitamin C, etwa 62mg pro 100g. Auch Eisen und Kalium liefert Rucola

