

Panini mit Spinat und Rauchlachs



EDNA

Tiefkühlbackwaren · Bakery Products
Produits boulangers · Prodotti da forno

Zutaten:

- 1 Panini (Art. 910 oder Art. 3)
- 25 g Frischkäse
- 30-40 g Spinat-Frischkäse-Mischung
- 2 Scheiben Rauchlachs
- 5 g Raspel-Käse

Zubereitung:

Panini horizontal halbieren und mit Frischkäse beidseitig bestreichen.

Darauf die Spinat-Frischkäse-Mischung und den Rauchlachs verteilen, den Raspel-Käse darüber streuen.

Anschließend den Deckel auf das belegte Unterteil setzen.

Das Panini im Kontaktgrill bei 250°C - 300°C ca. 1 - 1½ Minuten backen.

