

# Panini mit Spinat und Rauchlachs



**EDNA**

Tiefkühlbackwaren · Bakery Products  
Produits boulangers · Prodotti da forno

## Zutaten:

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

## Zubereitung:

Panini horizontal halbieren und mit Frischkäse beidseitig bestreichen.

Darauf die Spinat-Frischkäse-Mischung und den Rauchlachs verteilen, den Rospel-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.

Viele weitere Rezeptideen finden Sie unter:

[www.edna.de/rezepte](http://www.edna.de/rezepte)

[www.edna.at/rezepte](http://www.edna.at/rezepte)

© EDNA International GmbH