

Panini mit Hähnchen und roter Pestocreme



EDNA

Tiefkühlbackwaren · Bakery Products
Produits boulangers · Prodotti da forno

Zutaten für 10 Portionen:

- 10 Stück Panini mit Sesam und Nigella-
saat, geschnitten (Art. 900)
- 500 g rote Pestocreme
- 80 g Pinienkerne (Art. 96606)
- 5 Stk. Hähnchenbrust
- 80 g Pesto Rosso (Art. 96489)

Zubereitung:

Die Hähnchenbrüste mit Pesto Rosso marinieren und im Heißluftofen saftig garen (ca. 12 Min. bei 160°C).

Die Pinienkerne trocken rösten.
Die aufgetauten Paninis aufklappen und mit der Pestocreme bestreichen, dann die Hühnerbrüste in Scheiben schneiden und auflegen.

Nun die Pinienkerne überstreuen, zusammenklappen und auf dem Kontaktgrill bei ca. 190°C bis zur gewünschten Bräune toasten.

Tipps:

Mit dünnen Zucchinischeiben zwischen der tranchierten Hähnchenbrust sieht dieses Sandwich frischer aus.

Haltbarkeit:

warmes Sandwich, zum sofortigen Verzehr bestimmt.

Viele weitere Rezeptideen finden Sie unter:

www.edna.de/rezepte

www.edna.at/rezepte

© EDNA International GmbH

Panini mit Hähnchen und roter Pestocreme



EDNA

Tiefkühlbackwaren · Bakery Products
Produits boulangers · Prodotti da forno

Zutaten rote Pestocreme: ergibt ca. 1 kg

- 550 g Frischkäse
- 150 g Zucchini
- 150 g Aubergine
- 150 g Paprika, bunt
- 80 g Pesto Rosso (Art. 96489)
- 5 ml Kräuterölkonzentrat- Basilikum (Art. 96395)

Zubereitung Rote Pestocreme:

Das Gemüse fein würfeln und in Pesto Rosso anschwitzen, etwas abkühlen lassen und mit dem Kräuterölkonzentrat Basilikum unter den Frischkäse heben.

Die Pestocreme kann für ca. 5 Tage produziert werden.

Viele weitere Rezeptideen finden Sie unter:

www.edna.de/rezepte

www.edna.at/rezepte

© EDNA International GmbH