

PANINI



Panini mit Hähnchen und Pestocreme

Für 10 Panini:

.....
10 Panini mit Sesam, Art. 1612
5 Hähnchenbrüste à 200 g
500 g Tomatenfrischkäse
80 g Pinienkerne, Art. 96606
80 g Pesto Rosso, Art. 96489
1 Bund Basilikum
.....

- 1 Ohne Auftauen, Ofen vorheizen und bei 180 °C für ca. 15 Minuten mit Beschwungung backen.
- 2 Hähnchenbrüste mit Pesto Rosso marinieren und im Heißluftofen ca. 12 Minuten bei 160 °C saftig garen.
- 3 Pinienkerne trocken rösten. Die aufgetauten Panini aufklappen und mit dem Tomatenfrischkäse bestreichen, dann das Fleisch in Tranchen schneiden und auflegen.
- 4 Mit Pinienkernen bestreuen, Deckel aufsetzen und im Kontaktgrill toasten

Viele weitere Rezeptideen finden Sie unter:
www.edna.de/rezepte | www.edna.at/rezepte

EDNA