

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 Beschwattung 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 tosten

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**