



Panini Caprese mit Tomate, Mozzarella und Basilikum

Für 10 Panini:
.....

**10 Panini mit Sesam und
Nigellasaat, Art. 3**

15 Tomaten

500 g Mozzarella

1 Bund Basilikum

80 g grünes Pesto
.....

- 1 Ofen vorheizen und Panini ohne Auftauen bei 180 °C für 6-8 Minuten mit Beschwadung backen.
- 2 Die Tomaten und den Basilikum waschen, das Wasser der Mozzarellas abtropfen lassen. Anschließend die Tomaten und den Mozzarella jeweils in Scheiben schneiden.
- 3 Dann die untere Hälfte des Panini mit grünem Pesto bestreichen und danach abwechselnd mit Tomaten und Mozzarella belegen.
- 4 Zum Schluss mit etwas Basilikum garnieren, den Deckel aufsetzen und im Kontaktgrill toasten.