



ROUGETTE Mariniertes Grillkäse im Tomaten-Panini mit Parmaschinken

Zutaten für 4 Personen:

2 ROUGETTE Mariniertes Grillkäse Gartenkräuter 180 g (Sorten nach Wahl)

- 2 Tomaten
- ½ Bund Rucola
- 4 Weizen-Brottaschen zum Füllen (Panini oder Pita)
- 4 EL Grünes Pesto (Glas)
- 8 Scheiben Parmaschinken



Zubereitung:

1. Tomaten waschen, putzen und in Scheiben schneiden. Rucola putzen, waschen und trocken schütteln. ROUGETTE Mariniertes Grillkäse auf dem heißen Grill (oder im Backofen) nach Packungs-Anweisung zubereiten. Abkühlen lassen.
2. Brottaschen auf dem heißen Grill oder im vorgeheizten Backofen 5 –10 Minuten rösten. Abkühlen lassen. Brottaschen waagrecht halbieren. Untere Brothälften je mit 1 EL Pesto bestreichen. Jeweils mit Tomaten, ROUGETTE Mariniertes Grillkäse, 2 Scheiben Parmaschinken und Rucola belegen. Obere Brothälften daraufsetzen. Panini anrichten und servieren.

Zubereitungszeit ca. 25 Minuten.

Pro Portion ca. 2770 kJ, 660 kcal. E 28 g, F 44 g, KH 37 g