





PIKANTES ITALIENISCHES PANINI MIT GEGRILLEM GEMÜSE PITTIGE ITALIAANSE PANINI MET GEROOSTERDE GROENTEN PANINI ITALIEN ÉPICÉ AUX LÉGUMES GRILLÉS

DE Zutaten

• 4 Panini, der Länge nach halbiert • 4 EL Olivenöl • 2 EL Balsamico-Essig
• Salz und Pfeffer • 4 Knoblauchzehen, gehackt • 1 Zucchini, in 1 cm dicke
Scheiben geschnitten • 1 rote Paprika, in Streifen geschnitten • 1/2 rote
Zwiebel, in 1 cm dicke Scheiben geschnitten • 4 EL Basilikum-Pesto • 50 g
marinierte Peperoni • 200 g geriebener Mozzarella





1. Öl, Essig, Salz, Pfeffer und Knoblauch vermengen. Die Zucchini, die Paprika und die Zwiebel hinzugeben und alles gut miteinander vermengen.
2. Den Manuellen Betrieb  auswählen und auf  drücken. Die Grillplatten leicht ölen. Wenn die violette Kontrolllampe aufhört zu blinken, das Gemüse auf den Grill legen und den Deckel herunterklappen.
3. Das Gemüse 3 bis 4 Minuten lang garen, dabei mehrmals wenden, bis es weich und knusprig gegrillt ist. Die 4 Brotscheiben mit dem Pesto bestreichen. Das Gemüse darauf verteilen, dann die Peperoni und den Käse daraufgeben. Mit den restlichen Brotscheiben abdecken. Anschließend die Grillplatten vorsichtig mit Küchenpapier abwischen.
4. Das Programm  auswählen und auf  drücken. Die Grillplatten leicht ölen. Wenn die violette Kontrolllampe aufhört zu blinken, zwei Sandwichs auf den Grill legen und den Deckel herunterklappen. Garen lassen, bis die Kontrolllampe rot leuchtet. Mit den restlichen zwei Sandwichs ebenso verfahren.

Tipps

- Fügen Sie zusätzliche Schärfe hinzu, indem Sie noch mehr Peperoni oder einige Scheiben pikante italienische Salami dazugeben. Wenn Sie keine Schärfe wollen, lassen Sie die Peperoni für eine milde Variante weg.
- Verändern Sie das Rezept immer wieder, indem Sie andere Käsesorten verwenden. Nehmen Sie zum Beispiel Mozzarella in Scheiben, geriebenen Parmesan, Emmentaler, Ziegenkäse oder sogar Gorgonzola.

NL Ingrediënten

• 4 panini's, in de lengte in twee gesneden • 4 el olijfolie • 2 el balsamicoazijn • Peper en zout • 4 fijngehakte teentjes knoflook
• 1 courgette, in schijfjes van 1 cm dik gesneden • 1 rode paprika, in reepjes gesneden • 1/2 rode ui, in ringen van 1 cm dik gesneden
• 4 el pesto van basilicum • 50 g gemarineerde paprika's • 200 g geraspte mozzarella

1. Vermeng de olie, de azijn, het zout, de peper en de knoflook. Doe er de courgette, de paprika en de ui bij en roer om de groenten goed te vermengen.
2. Kies de manuele functie  en druk op . Vet de platen in met een beetje olie. Zodra het paarse lichtje stopt met knipperen, legt u de groenten op de grill en sluit u het deksel.
3. Bak de groenten in verschillende porties en telkens ongeveer 5 minuten, tot ze zacht zijn en mooie strepen hebben. Bestrijk 4 sneetjes brood met de pesto. Leg er dan de groenten op, met de paprika's en de kaas. Sluit de broodjes met de rest van het brood. Dep de bakplaten daarna voorzichtig met wat keukenpapier.
4. Kies het programma  en druk op . Vet de platen in met een beetje olie. Zodra het paarse lichtje stopt met knipperen, legt u twee broodjes op de grill en sluit u het deksel. Laat bakken tot het lichtje rood is. Doe hetzelfde met de twee resterende broodjes.

Tipps

- Geef de broodjes wat meer pit door nog meer paprika's of enkele sneetjes pittige Italiaanse salami toe te voegen. Of laat de paprika's gewoon weg om de broodjes zachter te maken.
- Verander elke keer van smaak door van kaas te veranderen. Probeer ze eens met bocconcini in plakjes, geraspte Parmezaanse kaas, emmentaler, geitenkaas of zelfs gorgonzola.



DURCH



DOORBAKKEN