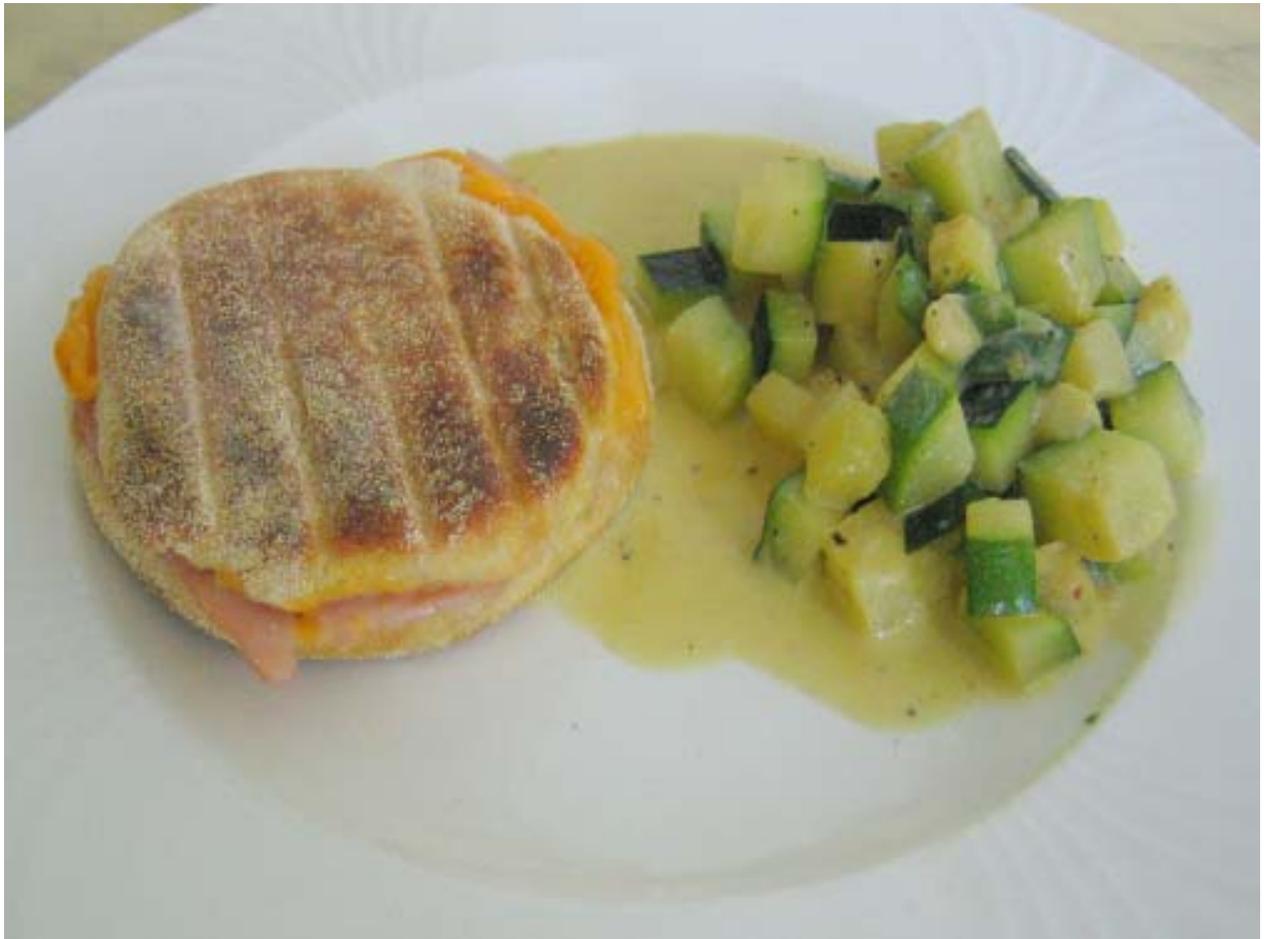


Toasties mit Schinken, Käse und Zucchiniwürfeln



Zutaten für zwei Personen:

2 Weizen-Toasties
Butter
1-2 Scheiben Kochschinken
1/2 TL Senf
1 Essigurke
2 Scheiben Schmelzkäse
Zucchiniwürfel:
1 mittlerer Zucchini
1-2 EL Olivenöl
Salz, Pfeffer aus der Mühle
Rosenpaprika scharf
40 ml Gemüsebrühe
20 ml Sahne

1. Toasties aufklappen und je eine Hälfte buttern. Passend geschnittenen Kochschinken darauf geben. Mit etwas Senf bestreichen.
2. Essigurke in sehr feine Scheiben schneiden, z.B. mit einem Trüffelhobel, und je zwei Scheiben auf den Schinken legen.
3. Die Käsescheiben auflegen und die Toasties zuklappen.
4. In einem geeigneten Panini-Grill die Toasties ca. 5-6 min toasten, bis der Käse gut zerlaufen ist. Alternativ im Backofen auf einem Rost toasten.

Zucchiniwürfel:

1. Zucchini waschen und die Enden abschneiden. Längs halbieren, die Hälften in zwei dicke Scheiben schneiden. Je zwei aufeinander passende Scheiben mit der ebenen Seite auf ein Schneidbrett legen und nochmals längs in vier Streifen schneiden. Dann quer in Würfel.
2. Die Zucchiniwürfel in einer beschichteten Pfanne in wenig Olivenöl bei mittlerer Hitze anbraten, salzen, pfeffern, mit etwas Rosenpaprika bestreuen.
3. Mit etwas Gemüsebrühe und Sahne ablöschen, ganz kurz köcheln lassen.

Hinweise:

Die erforderliche Zeitdauer im Panini-Grill hängt stark vom jeweiligen Modell und von der gewählten Hitze-stufe ab.

Ein schnelles und preiswer-tes Gericht.

Schlagworte:

leicht, Zubereitung ca. 15 min, kleine Gerichte, Imbiss, Toast, international

Rezept und Foto: Walter
Stand 13.01.2023