

MARLEY SPOON



Panini mit Mozzarella,

Oliven-Pesto und Artischocken



20-30min



2 Personen

Geschmacklich entführt euch die Füllung aus Oliven-Pesto, Artischocken und Mozzarella direkt nach Italien. In Mailand haben Panini in den 1980ern als erstes Fast Food die Stadt und ihre Restaurants erobert. Kurz darauf kam der Trend bis in die USA und vor allem in New York waren Panini schnell das neue Lieblingsgericht! Da können wir nur zustimmen!

Was du von uns bekommst

- Basilikum, frisch
- Oliven schwarz, Punto Verde
- Artischockenherzen
- Mozzarella ⁷
- Mandelblättchen ¹⁵
- Kartoffel, festkochend
- Knoblauchzehe
- Aufbackciabatta ¹

Was du zu Hause benötigst

- Olivenöl
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Zucker

Küchenutensilien

- Backblech
- Backpapier
- Backrohr mit Umluftfunktion
- mittelgroße Pfanne
- Sieb
- Stabmixer

Vergiss nicht, dein Gemüse nochmal gut abzuwaschen, bevor du es verwendest.

Allergene

Kann Spuren von Allergenen enthalten.

Inhaltsangaben pro Portion

Kalorien 860.0kcal, Fett 28.6g, Eiweiß 30.0g, Kohlenhydrate 110.5g



1. Gemüse vorbereiten

Backrohr auf 210°C vorheizen. Die **Oliven** abgießen und grob hacken. **Knoblauch** schälen und grob hacken. **Mandelblättchen** in einer mittleren Pfanne ohne Fett ca. 1-2Min. bei mittlerer Hitze goldbraun rösten. **Kartoffeln** waschen und in ca. 2cm dicke Spalten schneiden.



4. Artischocken rösten

Währenddessen eine mittlere Pfanne auf mittelhohe Stufe erhitzen. Restliche **Artischocken** längs halbieren, größere **Artischocken** vierteln. Anschließend mit frisch gemahlenem Pfeffer und einer Prise Zucker ca. 2-3Min. anbraten. Anschließend beiseitestellen.



2. Pesto zubereiten

Artischocken in einem Sieb abgießen. **Mandeln, Knoblauch** und **Oliven** mit **2 Artischocken** und 3EL Wasser in einem hohen Gefäß mit dem Stabmixer fein pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.



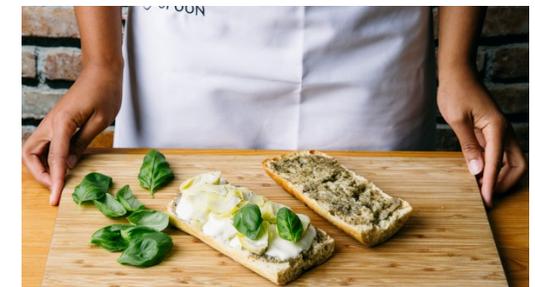
5. Panini belegen

Aufgebackene **Ciabatta** der Länge nach durchschneiden, dann nochmal quer halbieren. Die Innenseiten mit dem **Pesto** bestreichen. **Mozzarella** in dünne Scheiben schneiden und auf einer **Brothälfte** auf das **Pesto** legen, die **Artischocken** auf dem **Mozzarella** verteilen.



3. Brot rösten

Kartoffeln auf ein mit Backpapier belegtes Blech verteilen, mit 1EL Öl, 1/2TL Salz und Pfeffer würzen und ca. 20-25Min. im Rohr rösten. Die **Ciabatta** mit ins Rohr geben und ca. 8Min. aufbacken. Das **Brot** aus dem Rohr nehmen und in einem sauberen Küchentuch warm halten.



6. Panini servieren

Das **Panini** mit der zweiten Brothälfte abdecken und ca. 5Min. erneut in das Rohr geben, sodass der **Mozzarella** leicht schmilzt. Währenddessen **Basilikumblätter** abzupfen. **Brothälften** aufdecken, **Basilikum** auf dem **Mozzarella** verteilen und mit Salz und Pfeffer würzen, dann wieder mit dem **Brot** abdecken und mit den **Ofen-Pommes** servieren.