

Manacor-Panini mit Grillgemüse

Zutaten (für 4 Panini):

- 1 Zucchini
- 1 rote Paprika
- 1 gelbe Paprika
- 1 Aubergine
- 2 Zwiebeln
- 1 Zehe Knoblauch
- Olivenöl
- 1 Zweig Rosmarin
- 2 Zweige Thymian
- Salz
- Pfeffer
- Pesto
- Tapenade
- nach Bedarf: Parmesan
- nach Bedarf: Mozzarella
- Manacor-Brot

Gemüse waschen. Zucchini in Scheiben schneiden. Paprika halbieren, entkernen und in Streifen schneiden. Aubergine entweder längs oder quer in Scheiben schneiden. Zwiebeln schälen und ebenfalls in Scheiben schneiden.

Für das Kräuteröl den Knoblauch abziehen und in eine kleine Schüssel pressen. Kräuter waschen, von den Zweigen zupfen und klein schneiden. Mit dem Öl zum Knoblauch geben und vermengen. Salzen.

Das Gemüse nacheinander auf einen Kontaktgrill legen und bei hoher Temperatur grillen, sodass schöne Grillstreifen und Röstaromen entstehen. Anschließend auf einen Teller geben und mit dem Knoblauch- Kräuteröl bepinseln.

Manacor längs aufschneiden und mit Pesto oder Tapenade bestreichen. Mit Grillgemüse und nach Bedarf mit grob gehobeltem Parmesan oder Mozzarella-Scheiben belegen. Die zweite Seite des Brotes ebenfalls mit Pesto oder Tapenade bestreichen und auflegen. Das Panino kurz auf den Kontaktgrill legen und andrücken.

Sendung/Quelle: Brot & Stulle

Sendetermin: 10.09.2023

Koch/Köchin: Tanja Stadtländer

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen