

Panini mit Schinken & Tomaten

Knuspriges Panini, saftiger Schinken, geschmorte Tomaten. Ein reich belegtes Panini ist das vielleicht schönste italienische Frühstück. Am besten schmeckt es dabei natürlich mit selbstgebackenem [Panini-Brot](#), einer guten Portion Parmesan, frischem Rucola und gerösteten Pinienkerne.



Panini mit Schinken & Tomaten | Foto: Linda Katharina Klein

Zutaten (2 Portionen): 1 [Panini-Brot](#) | 6 Scheiben Rindersaftschinken | 50 Gramm Rucola | 8 Cocktailtomaten | 0,5 Teelöffel Zucker | 1 Prise Salz | 1 Teelöffel Olivenöl | 30 Gramm Pinienkerne | 20 Gramm Parmesan | 1 kleine Knoblauchzehe | Basilikum



Panini mit Schinken & Tomaten | Foto: Linda Katharina Klein

Zubereitung (15 Minuten): 1. [Panini](#) halbieren und in einer Pfanne rösten. 2. In der Zeit den Rucola waschen und trocknen. 3. Pinienkerne in der Pfanne rösten, dann bei Seite stellen. 4. Knoblauch schälen und fein hacken. 5. Tomaten halbieren und mit Zucker, Knoblauch, Salz und Olivenöl in einer Pfanne kurz anbraten. 6. Schinken und Rucola auf das Panini geben. 7. Parmesan reiben und darauf geben. 8. Geschmorte Tomaten darauf verteilen. 9. Mit Pinienkernen und Basilikum garnieren und servieren.

Jetzt noch weitere [Stullen- & Schnittchenrezepte](#) sowie mehr [Brunch- & Frühstücksrezepte](#) entdecken!

Nährwerte/Portion: 398 Kalorien | 20,9 Gramm Fett | 29,6 Gramm Kohlenhydrate | 32,9 Gramm Eiweiß