

Tipp: Dieser Klassiker kommt nicht nur bei Vegetariern gut an.



Panini mit Grillgemüse und Feta

Für 10 Paninis:

.....
**10 Rustikale Paninis mit
 Kräutern der Provence, Art. 901**
500 g Feta, zerkrümelt
500 g Grillgemüse, Art. 56950
Etwas frischen Thymian

- ❶ Paninis aufbacken, abkühlen lassen und aufschneiden.
- ❷ Das Gemüse dekorativ auf den Unterseiten der Paninis drapieren, den Feta darüber streuen.
- ❸ Die Deckel aufsetzen, abschließend die Sandwiches im Kontaktgrill zur gewünschten Bräune toasten und servieren.