



Hähnchen Aufschnitt-Panini mit Pistazienpesto

1-2 Packung WIESENHOF Hähnchen-Mortadella
30 g Rucola
100 g Mozzarella
4 getrocknete Tomaten in Öl
25 g Pistazienkerne
1 EL geriebenen Parmesan
1/2 kleine Knoblauchzehen
4 EL Olivenöl
etwas Zitronensaft
Salz, schwarzer Pfeffer
4 Panini rustico oder Ciabatta-Brötchen
40 g Doppelrahmfrischkäse

Schritt 1

Rucola abbrausen, trockenschütteln und etwas kleiner zupfen. Mozzarella in halbe Scheiben schneiden. Tomaten in Streifen schneiden.

Schritt 2

Pistazien mit Parmesan, Knoblauch und Olivenöl im Mixer hacken. Mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.

Schritt 3

Brötchen halbieren. Untere Hälften mit Frischkäse bestreichen. Mit Rucola, Mozzarella, Tomaten und Mortadella belegen. Pistazienpesto darauf verteilen und obere Brötchenhälften auflegen.