



Presse-Information

Panini alla Milano

Zutaten für 4 Personen

350 g	Gutfried Hähnchenbrust
8	Scheiben Roggen Toastbrot
125 g	grünes Pesto Fertigprodukt
200 g	Ruccola Salat
2	Auberginen
4 EL	Olivenöl
	Meersalz



Zubereitung

Die Toastbrotsscheiben im Toaster rösten.

Die Auberginen in gleichgroße Scheiben schneiden, in Salzwasser ca. ½ Stunde einweichen.

Die Auberginen auf Küchenpapier trocknen und in Olivenöl beidseitig braten. Die Ruccolablätter waschen und trocken schleudern.

Beide Toastscheiben dünn mit grünem Pesto bestreichen. Die Ruccolablätter auflegen und vier Scheiben Auberginen.

Abwechselnd Hähnchenbrustscheiben und Ruccolablätter auflegen, dann die obere Toastscheibe.

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten

Pro Stück: Ca. 430 kcal, 28 g Eiweiß, 37 g Kohlenhydrate, 17 g Fett

Fotohinweis: Gutfried, bei Veröffentlichung wird höflich um die Zusendung eines Belegexemplars gebeten.

Herausgeber: Heinrich Nölke GmbH & Co. KG | Ziegeleistraße 5 | 33775 Versmold

Pressekontakt: UGW Communication | Rainer Klotz | Kasteler Straße 22-24 | 65203 Wiesbaden
E-Mail: r.klotz@ugw.de | Fon: 0611/97777-433 | Fax: 0611 97777-390