

Panini mit Saint Nectaire und Kartoffeln

Informations

Personen : 4



Zutaten

- 200 g St Nectaire
- 4 Panini-Brote
- 2 Kartoffeln
- 4 Scheiben Räucherschinken
- ½ Bund Basilikum
- 3 cl Olivenöl

Zubereitungsschritte

1. Den Grill auf 240 °C vorheizen.
2. Wickeln Sie die Kartoffeln in Alufolie und backen Sie sie 50 Minuten lang auf dem Grill, unter geschlossenem Deckel. Nachdem die Kartoffeln gar sind, entfernen Sie die Alufolie, pellen Sie die Kartoffeln und schneiden Sie sie in Scheiben.
3. Schneiden Sie die Brote längs in zwei Hälften.



4. Beide Seiten mit Olivenöl bestreichen und eine dünne Schibe Käse darauf legen.
5. Auf 4 der Brotscheiben je eine Scheibe Schinken, ein paar Basilikumblätter und ein paar Kartoffelscheiben legen. Mit der jeweils anderen Brothälfte bedecken. Die Temperatur auf 180 ° senken und auf den Bratrost legen. Auf beiden Seiten grillen, dabei leicht mit einem Holzlöffel andrücken.
6. Wenn die Panini von beiden Seiten goldgelb sind, servieren Sie sie mit einem Salat oder ein paar Chips.

? **Tipp:** Sie können diese Panini mit einem gebratenen Geflügelbrustfilet servieren und ein paar Scheiben Tomaten hinzufügen.