

PANINI



**TIPP:** Wenn Sie frischen Spinat verwenden, dünsten Sie diesen bis er zusammenfällt.

## Panini mit Meeresfrüchten und Spinat

Für 10 Panini:  
.....

**10 Panini mit Sesam und  
Nigellasaat, Art. 900  
150 g Frischkäse  
30 ml Aioli  
150 g Spinat  
300 g Meeresfrüchte  
Etwas Salz und Pfeffer**  
.....

- 1 Ofen vorheizen und Panini ohne Auftauen bei 180 °C für 6-8 Minuten mit Beschwadung backen.
- 2 Meeresfrüchte sowie Spinat trocken tupfen, Frischkäse mit Aioli vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Danach jeweils die untere Hälfte der Panini mit der Frischkäsemischung bestreichen und dann Spinat und Meeresfrüchten belegen.
- 3 Die Panini anschließend im Kontaktgrill bis zur gewünschten Bräune tosten.

Viele weitere Rezeptideen finden Sie unter:  
[www.edna.de/rezepte](http://www.edna.de/rezepte) | [www.edna.at/rezepte](http://www.edna.at/rezepte)

**EDNA**