



Mediterranes Panini

mit Grillgemüse und Feta

Für 10 Panini:

.....
**10 rustikale Panini mit
 Kräutern der Provence, Art. 901**
500 g Feta, zerkrümelt
2 gelbe Paprikaschoten
2 rote Paprikaschoten
2 Zucchini, in Scheiben
1 Aubergine, in Scheiben
3 EL schwarze Oliven
Etwas frischen Thymian

- ❶ Panini aufbacken, abkühlen lassen und aufschneiden.
- ❷ Die Paprikaschoten waschen, halbieren, entkernen und in Streifen schneiden. Anschließend im vorgeheizten Backofen ca. 10 Minuten rösten, bis die Haut beginnt Blasen zu werfen. Dann aus dem Ofen nehmen und die Haut abziehen.
- ❸ Öl in einer Grillpfanne erhitzen und Zucchini zusammen mit den Auberginen und Paprika von jeder Seite circa 1-2 Minuten braten. Dann mit etwas Salz und Pfeffer würzen.
- ❹ Dann jeweils die untere Hälfte der Panini mit Grillgemüse belegen, Schafskäse und Oliven darüber streuen. Deckel aufsetzen und servieren.