

Panini Lecker

mit Prosciutto Cotto, Burrata & Spargel-Rhabarber-Salsa

H MAGAZIN



ZUBEREITUNG

Vom Spargel das untere Ende abschneiden und den Rest, bis auf den Kopf, in 0,5 cm dicke Scheiben schneiden. In einem kleinen Topf 500 ml Wasser zum Kochen bringen und danach vom Herd nehmen. Den Rhabarber waschen, wenn nötig Fäden entfernen, in dünne Scheiben schneiden und für 2 Minuten mit dem Spargel im Topf mit heißem Wasser ziehen lassen. Danach durch ein Sieb abgießen, kalt abschrecken und wieder in den Topf geben. Ingwer schälen und mit der Feinreibe reiben. Minzblätter von den Stielen zupfen und fein hacken. Spargelstücke, Ingwer, Minze, Honig, Essig und Olivenöl in den Topf geben, alles vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Ciabatta nun in der Mitte durchschneiden und dann nochmals halbieren. In der Pfanne 2 EL Olivenöl und 1 EL Butter bei mittlerer Temperatur erhitzen und darin die Schnittflächen der beiden Brotunterseiten goldbraun anrösten. Ciabatta dann auf Teller legen, restliches Olivenöl und Butter in die Pfanne geben und die Schnittflächen der Oberseiten goldbraun anrösten.

In der Zwischenzeit auf jede Unterseite eine Hälfte der Burrata verteilen und Rucola sowie Prosciutto Cotto darauf geben. Jetzt die Hälfte der Spargel-Rhabarber-Salsa auf dem Brot verteilen, den Rest neben jedem Panino anrichten und zum Servieren die Brotoberseite auflegen.

TIPP

Um noch länger etwas von diesem Panino-Rezept zu haben, kann man die Salsa auch mit Erdbeeren statt mit Rhabarber zubereiten. Dafür die Erdbeeren klein würfeln und mit den restlichen Zutaten vermengen.

ZUTATEN

für 2 Portionen:

- 1 Ciabattabrot
- 2 Burrata
- 160 g Prosciutto Cotto (ital. Kochschinken)
- 80 g Rucola oder anderen Salat
- 4 EL Olivenöl
- 2 EL Butter

Für die Spargel-Rhabarber-Salsa:

- 300 g Spargel (grün o. weiß & geschält)
- 200 g Rhabarber
- 2 cm Ingwer, daumendick
- ½ Bund Minze
- 2 TL Honig
- 1 EL weißer Balsamicoessig
- 3 EL Olivenöl
- Salz
- schwarzer Pfeffer

UTENSILIEN

Schneidebrett, Messer, kleiner Topf, Sieb, Feinreibe, mittelgroße Pfanne