

ZUBEREITUNGSZEIT: 10 MIN | GESAMTZEIT: 40 MIN | STÜCK: 2



ZUTATEN

4 Esslöffel kaltgepresstes Olivenöl, aufgeteilt
 2 entbeinte Hühnerbrüste ohne Haut
 1 Teelöffel getrockneter Oregano
 1/4 Teelöffel zerstoßene rote Paprikaflocken
 Frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
 2 Ciabatta-Brötchen
 120 g Pesto
 1 Tomate, in dünne Scheiben geschnitten
 100g frischer Mozzarella, in dünne Scheiben geschnitten
 Salz

ZUBEREITUNG

1. In einer großen gusseisernen Pfanne bei mittlerer Hitze 2 Esslöffel Öl erhitzen. Das Hähnchen mit Oregano, roten Paprikaflocken, Salz und Pfeffer würzen. Das Hähnchen in die Pfanne geben und 7 Minuten pro Seite braten, bis es goldbraun und durchgebraten ist. Aus der Pfanne nehmen.
2. Panini zubereiten: Ciabatta-Brötchen halbieren und die untere Hälfte jedes Brötchens mit etwa 1/4 des Pestos bestreichen. Mit Tomate, Hähnchen und Mozzarella belegen. Restliches Pesto auf die obere Brötchenhälfte streichen.
3. Eine Grillpfanne mit den restlichen 2 Esslöffeln Öl erhitzen und ein Panini hineinlegen. 5 Minuten backen, bis die Unterseite golden ist und der Käse zu schmelzen beginnt. Wenden und eine schwere Pfanne auf das Sandwich legen und nach unten drücken, um die Panini flach zu drücken. Weitere 5 Minuten backen, bis sie goldbraun und der Käse vollständig geschmolzen ist. Den Vorgang mit den restlichen Panini wiederholen.