

PANINI CAPRESE & REZEPT FÜR RUCOLA-RICOTTA-PESTO

Posted on 17. Juli 2018



Heute habe ich für euch einen schnellen Snack im Gepäck. Der so richtig lecker und sommerlich schmeckt und genau das Richtige für warme Sommertage ist: Panini Caprese...So einfach und doch so gut, ruck-zuck zubereitet und super lecker!



Die Kombination aus Tomate und Mozzarella ist ja sowieso der Klassiker schlecht hin - nicht nur im Sommer! Ein unschlagbares Traumpaar, das so vielfältig kombiniert werden kann. Und damit könnt ihr auch wie im heutigen Rezept ganz wunderbar ein schnödes belegtes Brötchen aufpimpen, zu einem leckeren, sommerlichen und erfrischenden Snack.

Ich verwende für die Panini Caprese am liebsten meine selbst gebackenen [Panini Semplici \(Ciabattinis\)](#) oder [Grill- und Snackbrötchen](#). Die habe ich übrigens für solche Gelegenheiten sehr gerne im Tiefkühler vorrätig. Denn gerade wenn es besonders heiß ist im Sommer, brauche ich dann nicht unbedingt den Ofen anschmeißen. Natürlich könnt ihr aber auch einfach Ciabatta-Brötchen kaufen oder ein großes Ciabatta-Brot teilen und so belegen. Ganz so wie ihr wollt...

Das Rucola-Ricotta-Pesto passt natürlich nicht nur zu diesen Panini Caprese, sondern eignet sich

auch prima als Aufstrich, Dip oder als leckere Soße zu Pasta. Ich liebe Pesto, ihr auch?! Dann hätte ich hier noch ein leckeres [Spinat-Feta-Pesto](#), [Pesto Rosso](#), [Basilikum-Ricotta-Pesto](#) und [Bärlauchpesto mit Frischkäse](#) für euch. Pesto ist einfach so vielfältig einsetzbar, schnell zubereitet und kann prima variiert werden, mit dem was man gerade zuhause da hat. Nun geht's aber erstmal Rezept für die Panini Caprese und das Rucola-Ricotta-Pesto ...



Zutaten für die Panini Caprese:

(für 4 Portionen)

- 4 [Panini Semplici/ Ciabatta-Brötchen](#) oder [Grill- und Snackbrötchen](#)
- 250g Mozzarella (2 Kugeln)

- 2 große Rispen-Tomaten
- etwas Rucola
- Rucola-Ricotta-Pesto (Rezept unten)
- [Pizzagewürz](#) oder Pfeffer, frisch gemahlen
- optional: etwas [Kräuterpaste \(Rezept\)](#) oder frische Kräuter, z.B. Basilikum

FÜR DAS PESTO:

(für etwa 2 kleine oder 1 mittleres Einmachglas)

- 80g Rucola oder je 40g Rucola und Basilikum
- 80g Parmesankäse
- 100g Ricotta (italienischer Frischkäse), alternativ Hüttenkäse
- 100g Olivenöl
- 30g Pinienkerne
- 1-2 Knoblauchzehen, geschält
- Pfeffer
- zusätzlich: etwas Olivenöl, um das Pesto im Glas zu bedecken

Panini Caprese zubereiten:

1. Tomaten und Mozzarella in Scheiben schneiden.
2. Brötchen aufschneiden und jeweils die Innenseiten der Ober- und Unterteile mit dem Rucola-Ricotta-Pesto bestreichen.
3. Die Unterseiten jeweils mit dem Mozzarella belegen.
4. Nach Wunsch etwas Kräuterpaste darauf geben oder ein paar frische Kräuter.
5. Danach mit Rucola und Tomatenscheiben belegen.
6. Mit Pizzagewürz oder Pfeffer bestreuen und jeweils den Deckel der Brötchen aufsetzen und genießen.

Rucola-Ricotta-Pesto:

1. Die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett leicht anrösten, anschließend etwas abkühlen lassen.
2. Parmesankäse fein reiben oder mit der Küchenmaschine zerkleinern.
3. Nun die restlichen Zutaten hinzufügen und in einem Mixer oder mit dem Pürierstab gründlich zerkleinert, bis eine homogene Masse entsteht.
4. Wenn ihr das Pesto nicht gleich weiter verwendet, kann es nun in ein bis zwei Einmachgläser abgefüllt und mit etwas Olivenöl abgedeckt werden.

5. So ist es im Kühlschrank einige Zeit haltbar.

Rucola-Ricotta-Pesto im Thermomix®:

1. Die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett leicht anrösten, anschließend etwas abkühlen lassen.
2. Parmesan in Stücken in den Mixtopf geben und für 10 Sek./ Stufe 10 zerkleinern.
3. Die restlichen Zutaten hinzufügen, 20 Sek./ Stufe 7.
4. Wenn ihr das Pesto nicht gleich weiter verwendet, kann es nun in ein bis zwei Einmachgläser abgefüllt und mit etwas Olivenöl abgedeckt werden.
5. So ist es im Kühlschrank einige Zeit haltbar.

