Bergschinken-Panini mit frischen Feigen und Croccanta Raclette



Informations

Personen : **4**
Zubereitung : **10 min.**
Backzeit : **5-10 min.**

Zutaten

- 160 g Raclette Croccanta
- 4 schöne Bergschinken Scheiben
- 4 Panini-Brötchen
- 20 g Honig
- 2 cl Olivenöl
- 20 g Balsamico-Essig
- 10 g Rucola Salat
- 4 reife frische Feigen

Zubereitungschritte

Schwierigkeitsgrad: einfach ???

1. Heizen Sie Ihren Grill oder Ihre Panini-Presse vor.
2. In einer kleinen Schüssel mischen Sie den Honig, den Balsamico-Essig und das Olivenöl.
3. Würzen Sie mit Salz und Pfeffer nach Geschmack.
4. Auf 4 der Panini-Brothälften eine Schicht Bergschinken legen, einige Scheiben Feigen und Croccanta-Käse hinzufügen, dann ein paar Rucola-Blätter.
5. Bestreichen Sie jedes Sandwich mit ein wenig der Honig-Balsamico-Olivenöl-Mischung.
6. Bedecken Sie sie mit den 4 anderen Brothälften, um Sandwiche zu formen.
7. Bestreichen Sie die äußeren Seiten der Sandwiche leicht mit etwas Olivenöl.
8. Legen Sie die Sandwiche auf den vorgeheizten Grill oder in die Panini-Presse und kochen Sie sie etwa 5 bis 7 Minuten lang, bis sie schön gebräunt sind und der Käse geschmolzen ist.
9. Nehmen Sie die Sandwiche vom Grill und lassen Sie sie leicht abkühlen.
10. Schneiden Sie die Sandwiche in zwei Hälften und servieren Sie sie warm.

? **Tips and Tricks:** Für eine vegetarische Variante ersetzen Sie den Schinken durch Auberginen- oder Tomatenscheiben.