

# Gegrilltes Prosciutto-Provolone Panini

## Zutaten für 4 Personen

4 Stück/e	flache Sandwich-Brötchen, aufgeschnitten
3 EL	grobkörnigen Senf
12 Scheibe/n	Prosciutto, dünn (230 g)
6 Scheibe/n	Provolone (170 g)
2 Stück/e	gegrillte rote Paprika (aus dem Glas) , in 2,5 cm dicke Scheiben
einige	frische Basilikumblätter
etwas	Extra-virgin Olivenöl



## Rezeptinformationen

Zubereitung:

0 Stunden 4 Minuten

Schwierigkeit:

Mittel

Methode:

Indirekt

## Zubereitung

1. Bereiten Sie den Grill für direktes Grillen bei niedriger Hitze (120-175 Grad) vor. 2. Schneiden Sie die Sandwich-Brötchen längs in zwei Hälften auf. Geben Sie nun auf jede der aufgeschnittenen Hälften den grobkörnigen Senf und verteilen den Prosciutto in kleinen Stücken auf den unteren Brötchenhälften. Zerteilen Sie dann jede Scheibe der Provolone noch einmal und legen sie auf den Schinken. Als Topping kommen jetzt noch die Basilikumblätter und die gegrillten Paprikastücken. Die Sandwich-Brötchenhälften wieder aufeinander legen, fest zusammendrücken und anschließend dünn mit Öl bestreichen. 3. Reinigen Sie den Rost mit der Bürste. Die Sandwich-Brötchen kommen dann bei niedriger, direkter Hitze (120-175 Grad) auf den Rost. Um eine perfekte Bräunung zu erzeugen, beschweren Sie die Brötchen mit einer Pfanne oder einem Blech. Grillen Sie die Sandwiches für 3-4 Minuten, bis die Brötchen von unten gut gebräunt sind. Vorsichtig die Pfanne oder das Blech wieder entfernen, die Sandwiches wenden und für weitere 3-4 Minuten grillen, bis der Käse geschmolzen ist. 4. Nehmen Sie die Sandwiches vom Grill und schneiden sie jeweils in zwei Hälften oder in kleinere Teile, wenn Sie die Sandwiches als Vorspeise anbieten möchten. Warm servieren.