



## Apfel-Bacon-Käse Panini

Hauptspeise | Snacks & Partyhits

### ZUTATEN

1 Brot (je nach Vorliebe:  
Weißbrot, Weizenbrot)  
1 kleiner Apfel (Gala,  
Granny Smith)  
4 bis 6 Streifen Bacon/  
Speck  
Heinrichsthaler Gouda  
etwas Honig  
Öl/Butter  
getrocknete Kräuter nach  
Wahl  
Gewürze

### ZUBEREITUNG

ca. 20 min

### ZUBEREITUNG

Für zwei Panini das Brot in vier 2 cm dicke Scheiben schneiden und jeweils auf einer Seite mit Butter bestreichen. Anschließend darauf die getrockneten Kräuter und Gewürze streuen. Im nächsten Schritt die Scheiben umdrehen und mit Heinrichsthaler Gouda belegen.



In einer Pfanne etwas Öl oder Butter geben und darin die Speckscheiben knusprig braten. Nun die Bacon-Streifen nach Belieben auf die Brotscheiben mit Käse legen.

Den Apfel in sehr dünne Scheiben schneiden und in einer einzigen Schicht auf die gegenüberliegende Brotscheibe legen.

Der Speck und die Apfelscheiben mit etwas Honig beträufeln und die beiden Scheiben zusammenlegen, sodass ein Sandwich entsteht. Den Vorgang mit dem zweiten Panino wiederholen.

Die vorbereiteten Apfel-Bacon-Käse Panini in eine eingefettete, warme Pfanne geben und 5 Minuten bei niedriger Hitze braten. Danach die Panini auch von der anderen Seite 5 Minuten bei niedriger Hitze braten. Nun die Temperatur hochdrehen und jede Seite ungefähr eine Minute braten bis die Außenseiten schön knusprig sind.

Ist der Käse geschmolzen, können die Panini aus der Pfanne genommen, geteilt und mit einem knackigen frischen Salat serviert werden.

*Guten  
appetit!*