Panino mit Prosciutto cotto Puccini und Zucchetti

Was wird benötigt (für 4 Portionen)

- 400g Zucchetti
- 4EL Olivenöl
- n.b. Salz
- n.b. Pfeffer aus der Mühle
- 8 längliche Brotscheiben à ca. 40 g, z. B. Pane del Mercato
- 320g Prosciutto cotto Puccini
- 200g Kuhmilch Frischkäse, z. B. Zincarlin
- 200g Rucola

Zubereitung

1. Zucchetti längs in Scheiben schneiden.
2. Öl in einer Grillpfanne erhitzen. Zucchettischeiben beidseitig bei mittlerer Hitze portionenweise ca. 3 Minuten braten.
3. Mit Salz und Pfeffer würzen.
4. Brotscheiben mit Hinterschinken Puccini und Zucchettischeiben belegen. Käse darüberbröckeln.
5. Mit Rucola bestreuen, mit Pfeffer würzen und servieren.