

Rezept

Bresaola-Tramezzini

Ein Rezept von Bresaola-Tramezzini, am 24.09.2023

Zutaten

1 orangene Snack-Paprika	1 Handvoll Rucola (ca. 10 g)
30 g cremiger Gorgonzola	1 EL Ricotta
Pfeffer	2 Scheiben Vollkorn-Sandwich-Toastbrot
Salz	30 g Bresaola (Aufschnitt)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Person | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 285 kcal, 13 g F, 20 g EW, 21 g KH

Zubereitung

1. Die Snack-Paprika putzen, waschen und quer in dünne Ringe schneiden. Rucola waschen, gut trocken schütteln und verlesen. Gorgonzola und Ricotta cremig rühren und mit Pfeffer würzen.

2. Die Toastscheiben gleichmäßig mit der Gorgonzolacreme bestreichen. Eine Brotscheibe mit dem Rucola und den Paprikaringen belegen, mit wenig Salz und Pfeffer würzen. Den Bresaola darauf verteilen. Mit der zweiten Brotscheibe bedecken und diese leicht andrücken. Das Brot diagonal halbieren, sodass zwei Dreiecke entstehen. Zum Mitnehmen ins Büro die Sandwiches fest in Frischhaltefolie wickeln und in einer Brotzeitdose verpacken.