Rezept

Mini-Tramezzini

Ein Rezept von Mini-Tramezzini, am 12.10.2024

Zutaten

1	Tomate
2 TL	Tomatenmark
	Salz
6	quadratische Scheiben Vollkornbrot
300 g	Doppelrahmfrischkäse
2 EL	Basilikumpesto (aus dem Glas)
	Pfeffer
6	große Scheiben Toastbrot

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 24 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 80 kcal

Zubereitung

1. Die Tomate waschen, quer halbieren, mit einem Teelöffel entkernen und in sehr kleine Würfelchen schneiden, dabei den Stielansatz entfernen. Die Würfelchen kurz auf Küchenpapier abtropfen lassen. Die Hälfte des Frischkäses mit Tomatenmark und Tomatenwürfelchen verrühren, die andere Hälfte mit Pesto. Beide Cremes salzen und pfeffern.

2. 3 Scheiben Vollkornbrot mit Pestocreme bestreichen, mit den übrigen Vollkornbrotscheiben abdecken und etwas andrücken. 3 Toastscheiben mit Tomatencreme bestreichen, mit den übrigen Toastscheiben abdecken. Die Doppelbrote mit einem scharfen Messer jeweils diagonal teilen (beim Toast nach Belieben die Ränder abschneiden) und die Mini-Tramezzini im farblichen Wechsel anrichten.