Rezept

Mozzarella-Tramezzini

Ein Rezept von Mozzarella-Tramezzini, am 12.10.2024

Zutaten

30 g	Basilikum
2	Knoblauchzehen
	Olivenöl zum Braten
	Pfeffer
2 Kugeln	Büffelmozzarella (à 125 g)
80 g	gehackter Schnittlauch
200 g	Mayonnaise
1	Zucchino (ca. 250 g)
	Kräutersalz
3	Tomaten
12 Scheiben	Toastbrot

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 24 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 150 kcal

Zubereitung

1. Basilikum waschen, trocken tupfen, Blätter mit Mayonnaise pürieren. Knoblauch schälen, dazupressen. Zucchino quer halbieren, jede Hälfte längs in 6 Scheiben schneiden, jeweils in Öl an-braten, salzen und pfeffern. Tomaten waschen, jede in 8 Scheiben schneiden, Mozzarella abtropfen lassen, jede Kugel in 12 Scheiben schneiden.

2. Toast mit Basilikum-Mayo bestreichen, 6 Scheiben mit je 4 Tomaten-, 4 Mozzarella- und 2 Zucchinischeiben belegen. Restliche Brotscheiben darauf andrücken, Ränder abschneiden. Brote diagonalin je 4 Dreiecke schneiden. Die Schnittkanten mit Mayo bestreichen und in Schnittlauch wenden.