

Rezept

Quattro-Formaggi-Tramezzini

Ein Rezept von Quattro-Formaggi-Tramezzini, am 18.04.2025

Zutaten

1 Kugel Mozzarella (125 g)	150 g Gorgonzola
100 g mittelalter Pecorino oder Parmesan	8 lange Scheiben Tramezzini-Brot (ersatzweise 16 Scheiben Toastbrot)
150 g Ricotta	Salz
Pfeffer	Alufolie zum Grillen

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 575 kcal

Zubereitung

1. Den Mozzarella in möglichst dünne Scheiben schneiden. Den Gorgonzola entrinden und in sehr kleine Würfel schneiden. Den Pecorino oder Parmesan entrinden und fein reiben.
2. Die Hälfte der Tramezzini-Scheiben auf der Arbeitsfläche auslegen und mit dem Ricotta bestreichen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Mozzarella, Gorgonzola und Pecorino oder Parmesan darauf verteilen. Mit den restlichen Tramezzini-Scheiben abdecken und diese gut andrücken, dann die Brote quer halbieren.
3. Den Grillrost mit Alufolie auslegen. Die Tramezzini darauf legen und mit etwa 10 cm Abstand zur Glut 6-7 Min. grillen, bis der Käse zerlaufen ist und die Toasts knusprig sind. Dabei die Tramezzini einmal wenden und den Grill möglichst mit dem Deckel abdecken, damit der Käse gut schmilzt.