

#### Rezept

# **Quattro-Formaggi-Tramezzini**

Ein Rezept von Quattro-Formaggi-Tramezzini, am 18.05.2025

### **Zutaten**

1 Kugel Mozzarella (125 g)

100 g mittelalter Pecorino oder Parmesan

150 g Ricotta

Pfeffer

150 g Gorgonzola

8 lange Scheiben Tramezzini-Brot (ersatzweise 16 Scheiben Toastbrot)

Salz

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.