

Rezept

# Schinken-Melonen-Tramezzini

Ein Rezept von Schinken-Melonen-Tramezzini, am 26.04.2024

## Zutaten

<b>200 g</b> Halbfett-Frischkäse	<b>1-2 TL</b> Zitronensaft
Salz	Pfeffer
<b>8 Scheiben</b> Vollkorn-Sandwichbrot	<b>12</b> Basilikumblätter
<b>100 g</b> luftgetrockneter Schinken (in dünnen Scheiben; z.B. Parma- oder Serranoschinken)	<b>1 Stück</b> Honigmelone (ca. 250 g)

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN 20 MIN. | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 245 kcal

## Zubereitung

1. Den Frischkäse mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer würzen und glatt rühren, auf die Toastscheiben streichen. Basilikumblätter abreiben. 4 Scheiben Toast mit je 2 Basilikumblättern belegen, Schinken darauf verteilen.
2. Die Melone entkernen, schälen und quer in dünne Scheiben schneiden, Scheiben auf die belegten Brote verteilen. Nach Belieben die Melonen noch mit Pfeffer übermahlen und mit dem übrigen Basilikum belegen. Die belegten Toasts jeweils mit einer zweiten Toastscheibe bedecken und diese gut andrücken. Die Toasts diagonal halbieren und zum Mitnehmen in Klarsichtfolie einpacken, damit sie nicht austrocknen und saftig bleiben.