Rezept

Schinken-Tramezzini mit Feigen

Ein Rezept von Schinken-Tramezzini mit Feigen, am 13.06.2025

Zutaten

150 g	gekochter Schinken
1	Tomate
	½ Bund Petersilie
	Pfeffer
2 TL	Zitronensaft
2	Wacholderbeeren
100 g	saure Sahne
	Salz
4	Feigen
8 Scheiben	Sandwichbrot

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 210 kcal

Zubereitung

1. Schinken ohne Fett würfeln, Wacholderbeeren hacken. Tomate waschen und würfeln, dabei Stielansatz entfernen. Alles mit der sauren Sahne fein pürieren. Petersilie waschen, trockenschütteln, fein hacken und untermischen, salzen und pfeffern.

2. Die Feigen waschen, vom Stiel befreien und in dünne Scheiben schneiden. Mit dem Zitronensaft beträufeln. Die Hälfte der Brotscheiben mit der Schinkencreme bestreichen und mit den Feigen belegen. Andere Brothälften auflegen, Brote diagonal halbieren oder vierteln und genießen.