

Rezept

# Süße Tramezzini mit Bananencreme und Erdbeeren

Ein Rezept von Süße Tramezzini mit Bananencreme und Erdbeeren, am 12.06.2026

## Zutaten

<b>120 g</b> Magerquark	<b>1 TL</b> Bourbon-Vanillezucker
<b>1 TL</b> Zitronensaft	½ reife Banane
<b>8</b> große Erdbeeren	<b>4 Scheiben</b> Vollkorn-Sandwichbrot
<b>8</b> Zitronenmelisseblättchen	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR 2 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 240 kcal

## Zubereitung

1. Den Quark mit Vanillezucker und Zitronensaft in einem Schüsselchen verrühren.

---

2. Die Banane mit einer Gabel zerdrücken und unter den Quark mischen. Die Erdbeeren waschen, trocken tupfen, entkelchen und in dünne Scheiben schneiden.

---

3. 2 Brotscheiben mit der Hälfte der Bananencreme bestreichen, mit den Erdbeeren belegen. Die Hälfte der Zitronenmelisseblättchen auf die Erdbeeren legen.

---

4. Die restliche Bananencreme aufstreichen. Übrige Melisseblättchen auflegen, leicht eindrücken. Die beiden letzten Brotscheiben auflegen, leicht andrücken und die Tramezzini diagonal in Dreiecke schneiden.