

Rezept

Süße Tramezzini mit Bananencreme und Erdbeeren

Ein Rezept von Süße Tramezzini mit Bananencreme und Erdbeeren, am 20.04.2024

Zutaten

120 g Magerquark	1 TL Bourbon-Vanillezucker
1 TL Zitronensaft	½ reife Banane
8 große Erdbeeren	4 Scheiben Vollkorn-Sandwichbrot
8 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.