

Rezept

Tramezzini mit Apfel-Lauch-Creme

Ein Rezept von Tramezzini mit Apfel-Lauch-Creme, am 24.04.2024

Zutaten

200 g saure Sahne	2 EL Mayonnaise
1 TL Currypulver	Salz
Pfeffer	1 kleiner fester grüner Apfel
1 kleines Stück Lauchstange (7-10 cm)	1 kleiner Radicchiosalat
8-10 Scheiben Sandwichbrot	2 EL Mandelstifte (nach Belieben)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 295 kcal

Zubereitung

1. Die saure Sahne in einer Schüssel mit Mayonnaise und Currypulver verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

2. Den Apfel schälen, vierteln, das Kerngehäuse entfernen und die Viertel in feine Würfel schneiden. Den Lauch putzen, gründlich waschen und ebenfalls klein würfeln. Apfel- und Lauchstückchen unter die Currycreme rühren.

3. Den Radicchio putzen und in Blätter teilen. Die Blätter waschen und trocken schleudern. Die Hälfte der Brotscheiben mit dem Radicchio belegen. Die Apfel-Lauch-Creme darauf verteilen. Die Mandelstifte in einer Pfanne ohne Fett anrösten und daraufstreuen. Die restlichen Brotscheiben auf die belegten Scheiben legen und fest andrücken. Die Tramezzini nach Belieben ein- oder zweimal diagonal durchschneiden.