

Rezept

Tramezzini mit Ei und Pute

Ein Rezept von Tramezzini mit Ei und Pute, am 30.04.2025

Zutaten

75 g Naturjoghurt

1 EL Senf

3 EL Kapern

schwarzer Pfeffer aus der Mühle

8 Scheiben Sandwich-Vollkorntoastbrot

2 Birnen

2 EL Salatmayonnaise

4 hart gekochte Eier

Salz

**1 große
handvoll** Rucola

100 g Putenbrustaufschnitt in dünnen Scheiben

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 810 kcal

Zubereitung

1. In einer Schüssel Joghurt mit Mayonnaise und Senf verrühren. Die Eier schälen und klein würfeln. Kapern abtropfen lassen und fein hacken. Beides unter die Joghurtcreme rühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
2. Rucola waschen und gut trocken schleudern. Grobe Stiele abzwicken, welche Blätter entfernen. Bei den Sandwich-Toastscheiben die Rinde rundherum dünn abschneiden. Die Joghurt-Eier-Creme auf die Scheiben streichen.
3. Putenbrustaufschnitt auf 4 Brotscheiben verteilen. Rucola darauflegen. Die übrigen 4 Brotscheiben mit der bestrichenen Seite auf den Rucola legen. Leicht andrücken, dann diagonal halbieren. Die Birnen als süßen Anschluss genießen.