

## Rezept

# Tramezzini mit Fischcreme

Ein Rezept von Tramezzini mit Fischcreme, am 12.09.2024

## Zutaten

<b>300 g</b> geräuchertes Fischfilet (Forelle oder Saibling) oder 200 g Räucherlachs oder 300 g Thunfisch aus der Dose (naturell, im eigenen Saft)	<b>1</b> in Öl eingelegtes Sardellenfilet (wer mag)
<b>2 TL</b> Kapern (wer mag)	1/2 Bio-Zitrone
Pfeffer	<b>100 g</b> Crème fraîche
<b>8 Scheiben</b> Sandwichbrot	Salz
	<b>1 Handvoll</b> Kerbel oder 1/2 Bund Basilikum (wer mag)
	<b>4</b> Salatblätter oder 1 Handvoll Rucola (wer mag)

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 280 kcal

## Zubereitung

1. Fischfilet oder Räucherlachs zerpflücken oder den Thunfisch abtropfen lassen, nach Belieben Sardellenfilet grob zerkleinern. Die Zitronenhälfte heiß waschen und abtrocknen, die Schale fein abreiben.
2. Fischfilet, Räucherlachs oder Thunfisch mit der Crème fraîche, der Zitronenschale und eventuell der Sardelle und den Kapern mit dem Pürierstab fein pürieren, mit Salz und Pfeffer würzen. Wer mag, wäscht die Kräuter, schüttelt sie trocken, hackt sie fein und rührt sie auch unter die Creme.
3. Die Brote Scheiben toasten. Eventuell die Salatblätter oder den Rucola waschen und trocken schütteln, dicke Blattrippen flacher schneiden. Den Salat oder Rucola auf die Hälfte der Brote Scheiben legen, mit der Creme bestreichen. Übrige Brote Scheiben auflegen, Brote leicht zusammendrücken, diagonal halbieren, auf Tellern anrichten.