

## Rezept

# Tramezzini mit Garnelen

Ein Rezept von Tramezzini mit Garnelen, am 14.07.2024

## Zutaten

**200 g** gegarte geschälte Garnelen

½ Bund Basilikum

**50 g** Salatmayonnaise

schwarzer Pfeffer aus der Mühle

**8 Scheiben** Sandwichbrot

**2** Tomaten

**100 g** Mascarpone

Salz

**4** schöne Salatblätter

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 8 Dreiecksbrote | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 140 kcal

## Zubereitung

1. Garnelen in kleine Würfel schneiden. Tomaten waschen und halbieren. Saft und Kerne mit den Fingern rausdrücken, Tomaten in kleine Stücke schneiden. Basilikum waschen, Blättchen in Streifen schneiden.
2. Mascarpone mit Mayonnaise verrühren. Garnelen, Tomaten und Basilikum drunterrühren, mit Salz und Pfeffer würzen. Die Salatblätter waschen und mit Papier abtupfen. Die dicken Rippen in der Mitte rausschneiden.
3. Die Hälfte der Brote schon mal diagonal in Dreiecke schneiden. Die übrigen mit je 1 Salatblatt belegen, Garnelenmischung drauf und verstreichen. Dreiecke drauf legen, leicht andrücken und diagonal ganz durchschneiden.