

Rezept

Tramezzini mit Lachs und Gemüse

Ein Rezept von Tramezzini mit Lachs und Gemüse, am 28.06.2026

Zutaten

20 g Frischkäse, fettreduziert	1 TL Meerrettich aus dem Glas
4 Scheiben Vollkorn-Sandwichbrot	1 mittelgroße Möhre
¼ Fenchelknolle	½ Stange Staudensellerie
1 EL gehackte Petersilie	1 EL saure Sahne
1 TL Zitronensaft	Salz, Pfeffer
½ TL gemahlener Koriander	1 Mini-Gurke
4 Stängel Dill	2 Scheiben Graved Lachs, 50 g

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 2 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 245 kcal

Zubereitung

1. Frischkäse mit Meerrettich verrühren und die Brotscheiben dünn damit bestreichen. Die Möhre schälen, Fenchel und Sellerie putzen und waschen. Alles Gemüse im Blitzhacker nicht zu fein zerkleinern. Mit Petersilie, saurer Sahne, Zitronensaft, Salz, Pfeffer und Koriander würzen.
2. Die Gurke waschen, abtrocknen und in dünne Scheiben schneiden. Dill waschen, Blättchen von den Stielen zupfen.
3. 2 Sandwichbrotscheiben mit der Gemüsecreme bestreichen, mit Lachs, Dill und Gurkenscheiben belegen. Die übrigen beiden Brotscheiben mit der bestrichenen Seite nach unten darauflegen, leicht andrücken. Die Brote diagonal in Dreiecke schneiden und servieren.