

## Rezept

# Tramezzini mit Pilzpaste und Lachsschinken

Ein Rezept von Tramezzini mit Pilzpaste und Lachsschinken, am 16.09.2024

## Zutaten

<b>6 Scheiben</b> Vollkorntoast	<b>1 EL</b> Pesto (Fertigprodukt)
<b>200 g</b> Champignons	<b>1</b> Schalotte
<b>1</b> kleine Knoblauchzehe	<b>2 TL</b> Olivenöl
<b>1 EL</b> Sherry (ersatzweise 1 TL Zitronensaft)	Salz, Pfeffer
<b>1 TL</b> getrockneter Thymian	<b>1 EL</b> Frischkäse, fettreduziert
<b>4 Scheiben</b> Lachsschinken	<b>4</b> Stängel glatte Petersilie

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR 2 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 310 kcal

## Zubereitung

1. Alle Toastscheiben sehr dünn mit Pesto bestreichen. Die Pilze putzen und grob hacken. Schalotte und Knoblauch schälen, fein würfeln. Das Öl in einer Pfanne mittelstark erhitzen. Schalotten und Knoblauch darin glasig braten. Pilze unterrühren und mitbraten.
2. Den Sherry zugießen und alles 2 Min. dünsten, bis die Flüssigkeit verdampft ist. Mit Salz, Pfeffer und Thymian abschmecken. Mit dem Pürierstab zerkleinern. Frischkäse unterrühren.
3. 2 Toastscheiben mit je 1 Scheibe Schinken belegen, mit der Hälfte der Pilzcreme bestreichen, 2 weitere Toastscheiben mit dem Pestoaufstrich nach unten auflegen. Die Oberflächen mit der restlichen Pilzcreme bestreichen, mit Petersilienblättchen und je 1 Scheibe Schinken belegen. Die übrigen beiden Toastscheiben mit Pesto nach unten auflegen, leicht andrücken und die Brote in Dreiecke schneiden.