

## Rezept

# Tramezzini mit Ricotta und Melone

Ein Rezept von Tramezzini mit Ricotta und Melone, am 25.04.2024

## Zutaten

<b>50 g</b> Walnusskerne	<b>2</b> Knoblauchzehen
<b>1</b> Frühlingszwiebel	<b>1 EL</b> Kapern
<b>200 g</b> frischer Ricotta	Salz
Pfeffer	<b>1</b> kleines Bund Rucola
<b>1 Stück</b> Honigmelone (etwa 200 g)	<b>8 Scheiben</b> Tramezzini- oder Sandwichbrot

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 345 kcal

## Zubereitung

1. Die Walnusskerne in einer Pfanne ohne Fett unter Rühren kurz rösten und lauwarm abkühlen lassen. Den Knoblauch schälen, die Frühlingszwiebel waschen und putzen, nur das welke Grün abschneiden. Zwiebel mit Knoblauch, Nüssen und Kapern so fein wie möglich hacken. Die Mischung mit dem Ricotta verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Rucola putzen, waschen und trocken schütteln. Das Melonenstück schälen, entkernen und in Streifen raspeln.
2. Die Ricottacreme auf die Hälfte der Brotscheiben streichen. Mit Rucola und Melone belegen, die übrigen Brotscheiben auflegen und andrücken. Die Tramezzini diagonal halbieren. Bald servieren.