

Rezept

Tramezzini mit Spitzkohl und Thunfischcreme

Ein Rezept von Tramezzini mit Spitzkohl und Thunfischcreme, am 25.04.2024

Zutaten

- | | |
|--|--|
| 2 Dosen Thunfisch im eigenen Saft (je 140 g Abtropfgewicht) | 150 g Spitzkohl (ersatzweise junger Weißkohl) |
| Pfeffer | Salz |
| 50 g Mascarpone | ½ Bund Petersilie |
| 1 EL kleine Kapern | 50 g Mayonnaise (aus dem Glas) |
| 8 Scheiben Sandwichbrot | 1-2 TL frisch gepresster Zitronensaft |
| | 4 kleine Salatblätter (z. B. Kopfsalat oder Novita) |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 440 kcal

Zubereitung

1. Thunfisch abtropfen lassen und mit einer Gabel zerpfücken. Spitzkohl waschen, putzen und in sehr feine Streifen schneiden. In kochendem Salzwasser 1 Min. blanchieren, herausnehmen, kalt abschrecken und gut abtropfen lassen. Petersilie waschen und trocknen, die Blättchen fein hacken.
2. Mascarpone und Mayonnaise verrühren. Thunfisch, Spitzkohl, Petersilie, Kapern und Zitronensaft untermischen. Mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Die Brote entrinden. Salat waschen, trocknen und die Mittelrippen flach schneiden. 4 Brotscheiben mit je 1 Salatblatt belegen. Thunfischmischung darauf verteilen und verstreichen.
4. Übrige Scheiben daraufsetzen, die Sandwiches mit einem Messer diagonal halbieren.