

## Rezept

# Tramezzini mit Thunfischcreme und Rucola

Ein Rezept von Tramezzini mit Thunfischcreme und Rucola, am 26.04.2024

## Zutaten

<b>150 g</b> Thunfisch (naturell)	<b>5</b> hart gekochte Eier
<b>1 EL</b> Zitronensaft	<b>75 ml</b> Olivenöl
<b>1 EL</b> Kapern	Salz
schwarzer Pfeffer	<b>125 g</b> Rucola
<b>8 Scheiben</b> Tramezzini- oder Toastbrot	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 380 kcal

## Zubereitung

1. Den Thunfisch abtropfen lassen. Die Eier pellen, eines der Eigelbe auslösen. Den Thunfisch mit Eigelb und Zitronensaft pürieren, langsam das Olivenöl zugießen. Kapern zugeben, weitermixen. Salzen und pfeffern. Rucola putzen, waschen und trockenschleudern. Eier in Scheiben schneiden.
2. Die Brotscheiben mit der Creme bestreichen. Vier Scheiben zuerst mit Rucolablättern, dann mit Eierscheiben belegen. Die übrigen Brotscheiben auflegen und andrücken. Brotrinde abschneiden. Die Tramezzini diagonal halbieren und halb mit Papierservietten umwickeln.