Rezept

Tramezzini mit bunten Paprikawürfeln

Ein Rezept von Tramezzini mit bunten Paprikawürfeln, am 30.05.2025

Zutaten

1	Knoblauchzehe
2 EL	Olivenöl
	Salz
150 g	Ricotta oder Sahnequark
2 EL	frisch geriebener Parmesan
5	entsteinte schwarze Oliven
350 g	Paprikawürfel
	schwarzer Pfeffer
	1-2 EL Sahne
8 Scheiben	Tramezzini- oder Toastbrot

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 275 kcal

Zubereitung

1. Knoblauch schälen, fein hacken. Oliven klein schneiden. In einer Pfanne das Öl erhitzen, Paprika und Knoblauch unter Wenden ca. 5 Min. scharf anbraten, bis die Paprikawürfel gerade bissfest sind. Oliven untermischen, salzen und pfeffern.

---

2. Den Ricotta mit Sahne, Parmesan, Salz und Pfeffer verrühren. Das Brot mit der Creme bestreichen und die Paprika auf vier Scheiben verteilen. Übriges Brot auflegen und gut andrücken. Rinde abschneiden. Diagonal halbieren und zur Hälfte in Papierservietten wickeln.