

## Rezept

# Zweierlei Tramezzini

Ein Rezept von Zweierlei Tramezzini, am 26.04.2024

## Zutaten

<b>1 Dose</b> Thunfisch (im eigenen Saft, ca. 185 g)	<b>½ Stange</b> Staudensellerie (ca. 50 g)
<b>1 EL</b> Zitronensaft	<b>2 EL</b> Olivenöl
<b>5 EL</b> Mayonnaise	<b>2 TL</b> Dijon-Senf
<b>1 TL</b> Kapern	Salz
Pfeffer	<b>ca. ½ TL</b> Chiliflocken
<b>2</b> Eier	<b>1 Beet</b> Kresse
<b>½ TL</b> rosa Pfefferbeeren	<b>4 Scheiben</b> Tramezzini-Brot (à ca. 12 × 24 cm)

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für je 4 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min

## Zubereitung

1. Für die Thunfisch-Tramezzini den Thunfisch abtropfen lassen und etwas zerpfücken. Den Sellerie putzen, waschen und sehr fein würfeln. Mit Thunfisch, Zitronensaft, Öl, 3 EL Mayonnaise, 1 TL Senf und Kapern verrühren und die Creme mit Salz, Pfeffer und Chili pikant abschmecken.
2. Für die Eier-Kresse-Tramezzini die Eier in ca. 9 Min. hart kochen, abschrecken und abkühlen lassen. Anschließend pellen und die Eigelbe herauslösen. Die Eigelbe mit der Gabel fein zerdrücken und mit übriger Mayonnaise und restlichem Senf verrühren. Die Eiweiße fein hacken, die Kresse vom Beet schneiden und beides unterrühren. Die Pfefferbeeren etwas zerdrücken, untermischen und alles mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Tramezzini-Brote quer halbieren. Auf je 2 Scheiben jeweils die Hälfte von Thunfischmasse und Eier-Kresse-Creme geben, dabei rundherum einen 1 - 2 cm breiten Rand frei lassen. Die übrigen Brote darauflegen und die Ränder gut andrücken. Die Brote zum Servieren diagonal halbieren.