



Tramezzini-Ideen

Allgemein

Mit dem echten Tramezzini-Brot schmeckt es am besten!

Scheiben vorher dünn mit Butter bestreichen, dann ziehen die Scheiben nicht so schnell durch.

Alle Zutaten schön klein hacken, um so angenehmer essen sich die Tramezzini.

Alle Aufstriche können prima am Vortag vorbereitet werden.



Aufstrich „Tomate“

Majonnaise und Crème Double zu gleichen Teilen

Salz/Pfeffer

Tomatenmark

getrocknete Tomaten

Knoblauch

Basilikum



Aufstrich „Schnittlauch“

Majonnaise und Crème Double zu gleichen Teilen

Salz/Pfeffer

Schnittlauch

Staudensellerie

Parmesan



Aufstrich „Rucola“ (mit Schinken o.ä.)

Ricotta mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft cremig schlagen

Rucola mit Kürbiskernen mixen und unterrühren



Aufstrich „Zucchini“ (mit Räucherlachs)

1 Zucchini fein raspeln oder würfeln; Zitronenschale von ½ Bio-Zitrone fein abreiben; ½ Bund Basilikum in Streifen schneiden.

Alles unter 150 gr Doppelrahm-Frischkäse rühren, salzen und pfeffern.