

Tramezzini mit Käse und Remoulade



Zutaten für 6 Stück:

6 Toastbrotsscheiben
amerikanische Art

Remoulade

3 Scheiben Emmentaler

1 Fleischtomate, davon 3
dünne Scheiben

Salz, Pfeffer aus der Mühle

1. Toastbrote entrinden
und mit Remoulade
bestreichen.

2. 3 der Toastbrote mit
passend geschnittenen
Scheiben Emmentaler
und einer dünnen
Tomatenscheibe belegen.
Tomatenscheibe leicht
salzen und pfeffern.

3. Alle Toastbrote zuerst
einmal diagonal durch-
schneiden. Danach jeweils
ein mit Emmentaler und
Tomate belegtes Dreieck
und ein unbelegtes
zusammenklappen.

Hinweise:

Für Mini-Tramezzini die
Dreiecke nochmals teilen.

Schlagworte:

sehr leicht, Zubereitung ca.
10 min, Partygerichte,
Tramezzini, Käse, vegeta-
risch, italienisch

Rezept und Foto: Walter
Stand 12.01.2023