

Tramezzini mit Schinken-Rucola-Creme



Zutaten für vier Stück:

4 Toastbrote amerikanische Art
einige Blätter grüner Salat

Schinken-Rucola-Creme:

80 g Kochschinken

1/2 TL italienisches Gewürz-
salz, ersatzweise italienische
Kräuter und etwas Salz

50 g saure Sahne

15 g gehackter Rucola

1 TL Frischkäse

1/2 Tomate (optional)

Salz, Pfeffer aus der Mühle

1. Toastbrote entrinden.
Etwas dicker mit Schin-
ken-Rucola-Creme
bestreichen. Salatblätter
waschen, trocknen und
zurechtschneiden.

2. Zwei Brote mit Salat-
blättern belegen, die
anderen zwei mit der
bestrichenen Seite
darauflegen. Diagonal
teilen.

Schinken-Rucola- Creme:

1. Schinken klein schnei-
den. Tomate überbrühen,
Haut abziehen, entkernen
und würfeln. Rucola
waschen, trocknen, grob
zerteilen.

2. Alles zusammen mit
der sauren Sahne im
Blitzhacker oder mit
einem Stabmixer zu einer
glatten Creme verarbei-
ten. Mit Salz und Pfeffer
abschmecken.

Hinweise:

Bei der Creme eventuell
noch einige gebratene
Champignons oder auch
etwas Pilmehl untermi-
schen.

Schlagworte:

leicht, Zubereitung ca. 15
min, Partygerichte,
Tramezzini, Schinken,
italienisch

Rezept und Foto: Walter
Stand 20.01.2023