

Tramezzini mit Salbeisauce



Zutaten für 8 Dreiecke:

8 Toastbrot­scheiben
amerikanische Art oder
Kastenweißbrot

100-150 g fein geschnittene
Truthahnbrust (alternativ
Kasslerbraten, Kalbsbraten,
Schweinebraten)

Einige Blattspinat- oder
Kopfsalatblätter

1 Fleischtomate (optional)

Salbeiaufstrich:

2 Bund Frühlingszwiebeln

10 Blätter frischer Salbei

4 EL Olivenöl

2 EL Weißwein

2 Teelöffel scharfer Senf

Salz, Pfeffer aus der Mühle

1. Von den Frühlingszwiebeln nur die hellen Teile verwenden, Menge sollte ca. 80 - 100 g sein. Putzen und grob würfeln. Frühlingszwiebeln 2-3 Minuten blanchieren, dann sind sie ganz mild. Die Salbeiblätter waschen und grob hacken.

2. Die gut abgetropften Frühlingszwiebeln und den Salbei mit dem Öl, Wein, Senf mit dem Mixstab fein pürieren. Für eine sämiger Konsistenz 20-40 g Toast-brotrinden zugeben. Die Sauce mit Salz und frisch gemahltem Pfeffer pikant abschmecken.

3. Blattspinat verlesen, die

Stiele abschneiden und die Blätter gründlich waschen und trockentupfen. Alternativ Salatblätter waschen und trockentupfen. Mittelstrunk entfernen.

4. Brot­scheiben entrinden. Jede Brot­scheibe dünn mit der Salbeisauce bestreichen. 4 der Scheiben mit passend geschnittenen Salat­blättern und Putenbrust­scheiben belegen. Optional auch noch je mit einer sehr dünn geschnittenen Tomatenscheibe. Mit den restlichen Brot­scheiben zusammenklappen. Brote diagonal durchschneiden.

Hinweise:

Die Salbeisauce ist gut für Einladungen geeignet, lässt sich alles prima vorbereiten.

Schlagworte:

leicht, Zubereitung ca. 20 min, Partygerichte, Tramezzini, Fleisch, italienisch

Rezept: Kerstin, Foto: Walter Stand 31.01.2019