

# 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 08.02.2019