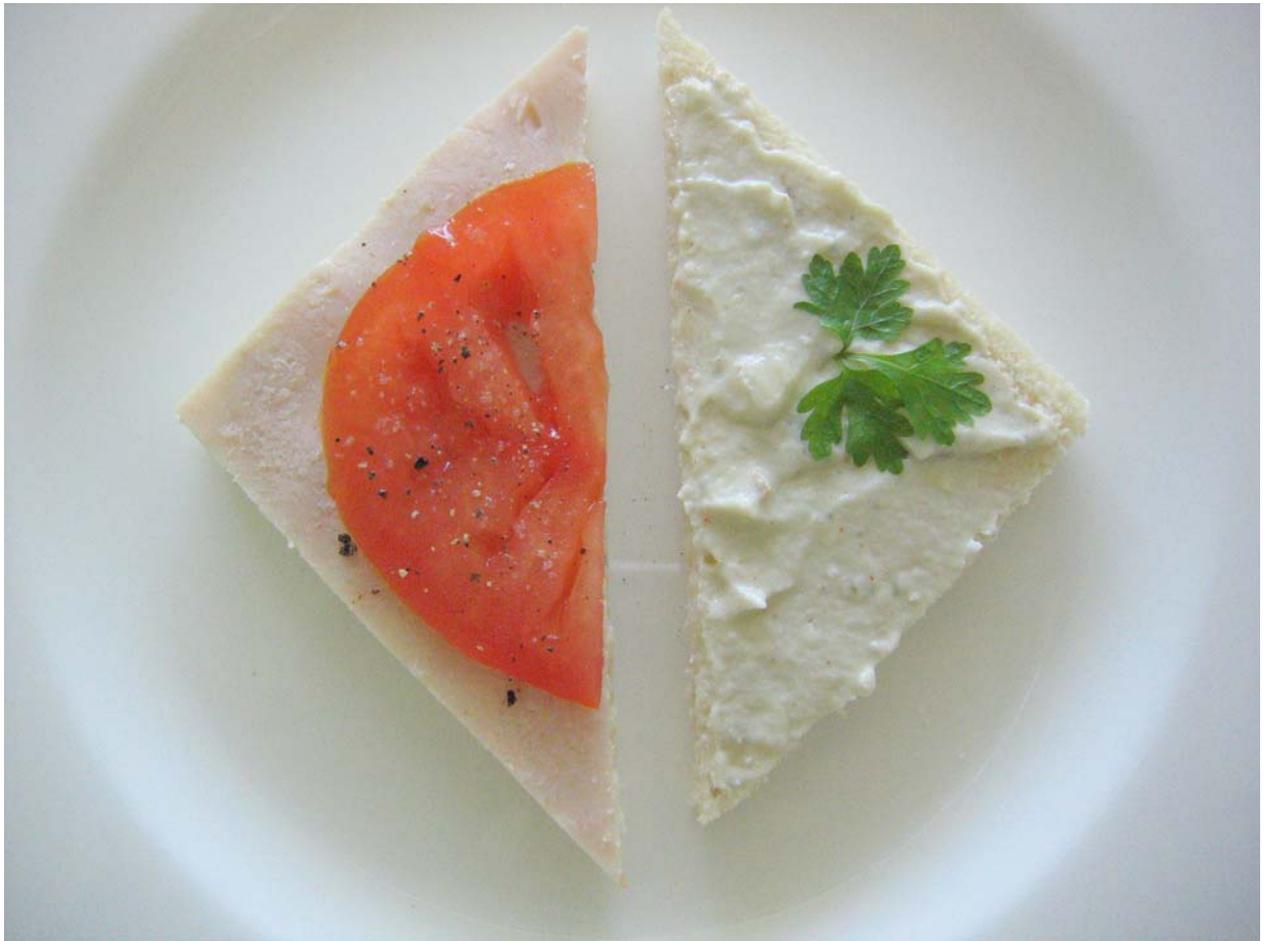


Tramezzini mit Käsecreme und Putenbrust



Zutaten für 6 Stück:

6 Toastbrotsscheiben
amerikanische Art
1 Fleischtomate, davon 3
dünne Scheiben
Salz, Pfeffer aus der Mühle
3 dünne Scheiben geräucherte
Putenbrust
1-2 Stängel Petersilie (optional)

Käsecreme:

50 g Gorgonzola pikant (ohne
Mascarpone)
40 g Butter
50 g Quark 20%
3 EL Sahne
Salz, Pfeffer aus der Mühle
1/2 TL Oregano
1 Prise Cayenne-Pfeffer

1. Toastbrote entrinden
und mit der Käsecreme
bestreichen.
2. 3 der Toastbrote mit
passend geschnittenen
Putenbrustscheiben
belegen und dann mit den
dünnen Tomaten-
scheiben. Optional die
nicht belegten mit fein
gehackter Petersilie
bestreuen.
3. Alle Toastbrote zuerst
einmal diagonal durch-
schneiden. Danach jeweils
ein mit Putenbrust
belegtes und ein
unbelegtes zusammen-
klappen.

Käsecreme:

1. Butter in Rührschüssel
mit der Sahne schaumig
rühren. Quark und
Gorgonzola einarbeiten,
am besten mit einem
elektrischen Handrühr-
gerät.
2. Mit Salz, Pfeffer,
Oregano und Cayenne-
Pfeffer pikant abschme-
cken.

Hinweise:

Für Mini-Tramezzini die
Dreiecke nochmals teilen.

Schlagworte:

leicht, Zubereitung ca. 15
min, Partygerichte,
Tramezzini, Fleisch,
Geflügel, Pute, italienisch

Rezept und Foto: Walter
Stand 18.01.2023