

# Tramezzini mit Schinken und Ei



## Zutaten für 4 Stück:

4 Scheiben Toastbrot  
amerikanische Art

Butter

Remoulade oder Mayonnaise

2 Scheiben gekochter Schin-  
ken in der Größe von Toast-  
brotscheiben

1/2 Tomate (optional)

## Dünnes Omelett:

1 Ei

Salz, Pfeffer aus der Mühle

1 knapper EL Mineralwasser

1 Ecke Butter

1. Toastbrote entrinden,  
zwei davon mit Butter und  
die anderen zwei mit  
Remoulade oder Mayonnai-  
se bestreichen. Die  
gebutterten Toastbrote mit  
passend geschnittenen  
Schinkenscheiben belegen.  
Das dünne Omelett passend  
zurechtschneiden und  
darauf verteilen.

2. Optional noch mit dünn  
geschnittenen Tomaten-  
scheiben belegen. Mit den  
restlichen Brotscheiben  
zusammenklappen. Brote  
diagonal durchschneiden.

## Dünnes Omelett:

1 Ei mit Salz, Pfeffer und  
einem knappen EL  
Mineralwasser verquirlen.  
In einer kleineren beschich-  
teten Pfanne in Butter ein  
dünnes Omelett braten.

## Hinweise:

Alternativ zu Ei und Tomate  
kann man z.B. auch dünn  
geschnittene Essiggurken  
verwenden.

Für Mini-Tramezzini die  
Dreiecke nochmals teilen.

## Schlagworte:

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

Rezept und Foto: Walter  
Stand 18.01.2023