

Tramezzini mit Salbeiaufstrich und Eismeergarnelen



Zutaten für 8 Stück:

8 Toastbrot­scheiben
amerikanische Art

200-300 g Eismeergarnelen

4 Kopfsalatblätter oder Eissalat-
blätter (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. Die Toastbrot­scheiben
entrinden. Alle Scheiben
auf einer Seite mit
Salbeiaufstrich bestrei-
chen.

2. Eismeergarnelen
auflegen, Brote zusam-
menklappen und mit
einem scharfen Messer
diagonal teilen.

3. Optional noch jeweils
vier der Scheiben vor
dem Zusammenklappen
mit passend geschnitte-
nem Kopfsalat oder
Eissalat belegen.

Salbeiaufstrich:

1. Von den Frühlings-
zwiebeln 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. Den Aufstrich
mit Salz und frisch
gemahlenem Pfeffer
pikant abschmecken.

Hinweise:

Der Salbeiaufstrich lässt
sich prima vorbereiten.
Man kann diese Tramezzini
auch einige Stunden im
Kühlschrank aufbewahren.

Die Garnitur im Vorder-
grund sind eingelegte
Gemüsespieße. Kann man
kaufen oder auch selbst
zusammenstecken.

Schlagworte:

leicht, Zubereitung ca. 20
min, Partygerichte,
Tramezzini, Meeresfrüchte,
Krustentiere, italienisch

Rezept und Foto: Walter
Stand 20.01.2023