

Tramezzini mit Räucherlachs und Sahnemeerrettich



Zutaten für sechs Dreiecke:

6 Toastbrot­scheiben
amerikanische Art

ca. 100-120 g Räucherlachs

ca. 75 g Frischkäse

1 hartgekochtes Ei

6 EL Kresse

ca. 3 EL Sahnemeerrettich aus
dem Glas

Salatblätter von grünen Salaten
(Kopfsalat, alternativ Lollo
Biondo, Eichblattsalat etc.)

1. Nach Geschmack die Rinde der Toastbrote abschneiden. Nach Wunsch auch mit einem Nudelwalker etwas dünner ausrollen. Die Toastbrote einseitig mit Frischkäse bestreichen.

2. Das hartgekochte Ei schälen und fein hacken. Auf der Hälfte der Brote verteilen und jeweils mit einem EL Kresse bestreuen. Passende Räucherlachs­scheiben dünn mit Sahnemeerrettich einstreichen und auflegen. Salatblätter waschen und trocknen, zurechtzupfen oder schneiden und auflegen. Mit den restlichen 3 Toastbroten abdecken.

3. Die belegten Tramezzini diagonal halbieren. Alsbald servieren, nicht zu lange vorher vorbereiten.

Hinweise:

Die Dicke der Aufstriche ist eine Sache des persönlichen Geschmacks. Unser Vorschlag ist: nicht zu dünn aufstreichen/nicht zu wenig Lachs auflegen.

Für einen Imbiss kombiniert man verschiedene Arten von Tramezzini und rechnet pro Person mit 3-4 Dreiecken.

Schlagworte:

leicht, Zubereitung ca. 10 min, Partygerichte, Tramezzini, Räucherlachs, italienisch

Rezept: Kerstin, Foto: Walter
Stand 22.01.2023