

# Tramezzini mit Putenbrust und Salbeisauce



## Zutaten für 16 Stück:

16 Toastbrotsscheiben amerikanische Art oder Kastenweißbrot

100-150 g fein geschnittene Truthahnbrust (alternativ Kasslerbraten, Kalbsbraten, Schweinebraten)

Einige Blattspinat- oder Kopfsalatblätter

1 Fleischtomate (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. Von den Frühlingszwiebeln 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 sämigeren Konsistenz 20-40 g Toastbrotrinden zugeben. Die Sauce mit Salz und frisch gemahlenem Pfeffer pikant abschmecken.

3. Blattspinat verlesen, die Stiele abschneiden und die Blätter gründlich waschen

und trockentupfen. Alternativ Salatblätter waschen und trockentupfen. Mittelstrunk entfernen.

4. Brotscheiben entrinden. Jede Brotscheibe dünn mit der Salbeisauce bestreichen. 4 der Scheiben mit passend geschnittenen Salatblättern und Putenbrustscheiben belegen. Optional auch noch je mit einer sehr dünn geschnittenen Tomatenscheibe. Mit den restlichen Brotscheiben zusammenklappen. Brote diagonal durchschneiden.

## Hinweise:

Die Salbeisauce ist gut für Einladungen geeignet, lässt sich alles prima vorbereiten.

Für Mini-Tramezzini die Dreiecke nochmals teilen.

## Schlagworte:

leicht, Zubereitung ca. 20 min, Partygerichte, Tramezzini, Fleisch, Geflügel, Pute, italienisch

Rezept: Kerstin, Foto: Walter Stand 18.01.2023