

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