

Tramezzini mit Salbeisauce



Zutaten für 8 Dreiecke:

8 Toastbrot-scheiben
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 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. Die Sauce mit
Salz und frisch gemahle-
nem Pfeffer pikant
abschmecken.

3. Blattspinat verlesen, die

Stiele abschneiden und
die Blätter gründlich
waschen und trocken-
tupfen. Alternativ Salat-
blätter waschen und
trockentupfen. Mittelstrunk
entfernen.

4. Brot-scheiben entrinden.
Jede Brot-scheibe dünn
mit der Salbeisauce
bestreichen. 4 der
Scheiben mit passend
geschnittenen Salat-
blättern und Putenbrust-
scheiben belegen.
Optional auch noch je
mit einer sehr dünn geschnit-
tenen Tomatenscheibe.
Mit den restlichen
Brot-scheiben zusammen-
klappen. Brote diagonal
durchschneiden.

Hinweise:

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

Schlagworte:

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

Rezept: Kerstin, Foto: Walter
Stand 10.01.2023