

Tramezzini mit Räucherlachs



Zutaten für 4 Stück:

4 Scheiben Toastbrot
amerikanische Art

Butter oder Mayonnaise

Sahnemeerrettich

2-4 Scheiben Räucherlachs in
der Größe von 2 (entrindeten)
Toastbrotsscheiben

1/2 Fleischtomate (optional)

1 gekochtes Ei (optional)

1. Toastbrote entrinden,
zwei davon mit Butter oder
Mayonnaise und die
anderen zwei mit Sahnemeerrettich
bestreichen.
Die gebutterten oder mit
Mayonnaise bestrichenen
Toastbrote mit passend
geschnittenen Räucher-
lachsscheiben belegen.

2. Optional mit dünn
geschnittenen Tomaten-
scheiben belegen.
Alternativ optional mit
gehacktem gekochtem Ei
bestreuen. Mit den
restlichen Brotscheiben
zusammenklappen. Brote
diagonal durchschneiden.

Hinweise:

Für Mini-Tramezzini die
Dreiecke nochmals teilen.

Schlagworte:

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

Rezept und Foto: Walter
Stand 18.01.2023