

# Tramezzini mit Eismeergarnelen auf Zucchini-Frischkäse-Creme



## Zutaten für 8 Stück:

8 Toastbrote amerikanische Art  
4 größere Blätter Eissalat

ca. 300 g Eismeergarnelen

## Zucchini-Frischkäse-Creme:

150 g Frischkäse (Doppelrahmstufe)

1 kleiner Zucchini (ca. 150 g netto)

16-20 größere Blätter Basilikum

1 unbehandelte Zitrone

Salz, Pfeffer aus der Mühle

1/2 TL italienisches Gewürzsalz, ersatzweise italienische Kräuter und etwas Salz

eine Prise Paprika edelsüß

## 1. Toastbrote entrinden.

Etwas dicker mit der Zucchini-Frischkäse-Creme bestreichen. Salatblätter waschen, trocknen und zurechtschneiden.

2. Vier Brote mit Salatblättern belegen, die anderen mit Eismeergarnelen. Je zwei zusammenklappen. Für Tramezzini diagonal teilen.

## Zucchini-Frischkäse-Creme:

1. Zucchini waschen, trocknen, Enden abschneiden und fein raspeln. Etwas ziehen lassen und ausdrücken.

2. Basilikumblätter in Streifen schneiden. Zitronenschale zur Hälfte fein abreiben.

3. Alles mit dem Frischkäse vermengen, mit italienischem Gewürzsalz, Pfeffer und wenig Paprika edelsüß würzen.

## Schlagworte:

leicht, Zubereitung ca. 20 min, Partygerichte, Tramezzini, Meeresfrüchte, Krustentiere, italienisch

Rezept und Foto: Walter  
Stand 20.01.2023