

Tramezzini mit Räucherlachs auf Zucchini-Frischkäse-Creme



Zutaten für 10-12 Dreiecke:

10-12 Scheiben Toastbrot
amerikanische Art

150 g Räucherlachs

1 kleiner Zucchini (ca. 150g)

150 g Frischkäse

1 unbehandelte Zitrone

Salz, Pfeffer aus der Mühle

Paprika edelsüß

Cayenne-Pfeffer

Italienische Kräuter oder
Oregano (optional)

1/2 Bund Basilikum

1. Zucchini waschen, trocknen, Enden abschneiden und fein raspeln. Basilikumblätter in Streifen schneiden. Zitronenschale zur Hälfte fein abreiben. Alles mit dem Frischkäse vermengen, mit Salz und Pfeffer sowie nach Wahl alternativ zum Basilikum mit Paprika edelsüß, Cayenne-Pfeffer und italienischen Kräutern würzen.

2. Alternativ den Zucchini bei 180° im Backofen vor dem Raspeln ca. 20 min backen, dann auskühlen lassen.

3. Die Toastbrote entrinden und etwas dicker mit

der Zucchini-Frischkäse-Creme bestreichen. 6 davon mit passend geschnittenem Lachs belegen. Den Lachs noch mit wenig Zitronensaft beträufeln und die Brote zusammenklappen. Für Tramezzini die Brote diagonal teilen.

Hinweise:

Für Mini-Tramezzini die Dreiecke nochmals teilen.

Schlagworte:

leicht, Zubereitung ca. 15 min, Gesamtzeit ca. 60 min (wenn der Zucchini gebacken wird), Partygerichte, Tramezzini, italienisch

Rezept und Foto: Walter
Stand 21.01.2023