



GEWÜRZE  
DER WELT



Rezeptkarte N° 114

## Tramezzini mit fix eingelegtem Gemüse





10 Minuten



40 Minuten

## Zutaten

|  |  |
|--|--|
| <b>100 g</b> Quark   | <b>3 EL</b> Apfelessig                       |
|  <b>2 EL Bio Pesto Rosso</b> | <b>100 g</b> Asiago, in Scheiben geschnitten |
|  <b>2 EL Olivenöl</b>        | <b>1</b> Handvoll Rucola                     |
| <b>1</b> Zucchini, in hauchdünne Scheiben geschnitten  | <b>2 EL</b> Mayonnaise                       |
| <b>½</b> kleine rote Zwiebel, in dünne Spalten geschnitten   | <b>4</b> Scheiben Tramezzini-Brot            |
| <b>1 TL</b> Zucker   |  |
| <b>1 TL</b> Salz   |  |

## Rezept

Zucchini und Zwiebelspalten in ein Schraubglas geben. Salz, Zucker und Essig hinzufügen. Das Glas gut verschließen und kräftig schütteln. 30 Minuten ziehen lassen und dabei mehrmals schütteln. Quark mit Bio Pesto Rosso und Olivenöl vermischen. Zwei Tramezzini-Scheiben dick mit Quark bestreichen und den Rucola darauf verteilen. Mit Käsescheiben belegen. Das etwas abgetropfte Gemüse auf dem Käse verteilen. Die beiden anderen Tramezzini-Scheiben mit Mayonnaise bestreichen und auf die belegten Hälften legen. Halbieren und die Hälfte nochmals quer durchschneiden.

**Guten Appetit!**