



GEWÜRZE
DER WELT



Rezeptkarte № 114

Tramezzini mit fix eingelegtem Gemüse



10 Minuten



40 Minuten

Zutaten

- | | |
|--|-----------------------------------|
| 100 g Quark | 3 EL Apfelessig |
|  2 EL Bio Pesto Rosso | 100 g Asiago, in Scheiben |
|  2 EL Olivenöl | geschnitten |
| 1 Zucchini, in hauchdünne | 1 Handvoll Rucola |
| Scheiben geschnitten | |
| ½ kleine rote Zwiebel, in dünne | 2 EL Mayonnaise |
| Spalten geschnitten | |
| 1 TL Zucker | 4 Scheiben Tramezzini-Brot |
| 1 TL 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 Hälften nochmals quer durchschneiden.

Guten Appetit!