Tramezzini mit Salametti und Sellerie

Meine Wahl.

Gesamtzeit: 15 min

Aktivzeit: 15 min

Einfach



Zutaten

für 6 Personen

100 g	Schweizer Salametti
80 g	Radicchio
2 Zweige	Sellerie
2 EL	Mayonnaise
2 EL	Naturjoghurt
1 TL	Zitronensaft
	schwarzer Pfeffer aus der Mühle
6 Scheiben	feines Toastbrot

Nährwerte

1 Portion enthält ca.:

148	kcal
5 g	Eiweiss
9 g	Kohlenhydrate
11 g	Fett

enthält Gluten

enthält Laktose

Die edlere Variante

Auch köstlich mit geröstetem Sauerteigbrot und Rohschinken.

Zubereitung

1. Salametti fein würfeln, Radicchio und Sellerie putzen und in feine Streifen schneiden. Mayonnaise mit Joghurt und Zitronensaft verrühren, kräftig mit Pfeffer würzen und alles mit den vorbereiteten Zutaten mischen.

2. Brotscheiben entrinden und diagonal halbieren, die Hälfte der Brotscheiben mit der Füllung grosszügig belegen und mit je einer Brotscheibe bedecken. Ränder etwas zusammendrücken und mit einem Zahnstocher fixieren.