



# Tramezzini mit Salametti und Sellerie



Der feine Unterschied.

 Gesamtzeit: 15 min

 Aktivzeit: 15 min

 Einfach



## Zutaten

für 6 Personen

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

## Nährwerte

1 Portion enthält ca.:

<b>148</b>	kcal
<b>5 g</b>	Eiweiss
<b>9 g</b>	Kohlenhydrate
<b>11 g</b>	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.