

Tramezzini mit Salametti und Sellerie



Der feine Unterschied.

 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.