



SEXYGLASFUTTER.DE

[PARTYFOOD](#) – [FINGERFOOD](#) – [TO GO FOOD](#) - [VEGETARISCH](#) – [VEGAN](#) - [PROTEINFOOD](#)

Tramezzini ligurische Art



Einkaufsliste:

Tramezzini, 4 Scheiben
Knoblauch, 1 frische Zehe
Rosmarin, 4 Stängel
Thymian, 4 Stängel
Chilischote
Olivenöl
Butter, 20 g
Fleur de Sel



SEXYGLASFUTTER.DE

[PARTYFOOD](#) – [FINGERFOOD](#) – [TO GO FOOD](#) – [VEGETARISCH](#) – [VEGAN](#) – [PROTEINFOOD](#)

Tramezzini ligurische Art

| | | |
|---|---|--|
| |  einfach / schnell |  preiswert |
|  kalt servieren oder warm servieren | | |
| |  TO GO FOOD ARBEIT / UNI |  Party food |

Vorbereitung:

- Tramezzini in ca. 2 cm breite Streifen schneiden,
- Chilischote längs halbieren und entkernen,
- Knoblauchzehe längs halbieren und Keim entfernen

Zubereitung:

- In einer beschichteten Pfanne 2 EL bestes Olivenöl zusammen mit 1 EL Butter auf mittlerer Stufe erhitzen,
- Rosmarin- und Thymianzweige, Knoblauch- und Chilihälften dazugeben und ca. 2 min. im Fett schwenken, damit sich das Aroma entfaltet,
- die Tramezzinistreifen zufügen, von beiden Seiten hell anrösten und
- mit Fleur de Sel bestreuen,
- auf Küchentrepp entfetten und
- in halbhohen Gläsern mit einem Tymian- oder Rosmarinzweig garnieren,
- kurz vor dem Servieren noch ein paar Tropfen Olivenöl draufträufeln

Tipps:

- Falls ihr kein Tramezzini (ital. Weißbrot mit Milch - ohne Rinde) bekommt, könnt ihr auch gutes Weißbrot vom Bäcker nehmen (bitte Rinde abschneiden).
- Ihr solltet für diesen Snack nur bestes Olivenöl verwenden. Wir haben sehr gute Erfahrungen mit dem „Tacento 100 % Olivenöl“ aus Ligurien gemacht. Es erfüllt die höchste Qualitätsstufe und entfaltet auch beim Braten sein wunderbares Fruchtroma. Einfach herrlich!!

Dazu schmeckt:

- z.B. ein Pinot Grigio aus dem Piemont.