

Tramezzino Vegetariano

Viani



Tramezzino Vegetariano mit gegrillten Paprikaschoten

ZUBEREITUNG

Die Pilze putzen und in dünne Scheiben schneiden. In Olivenöl schmoren, mit Salz, Pfeffer und Balsamico würzen.

Die Paprikastreifen abtupfen und auf zwei Brotscheiben platzieren. Mit den Champignons bedecken und als letzte Schicht dünn Stracciatella auflegen.

Noch einmal mit Salz und Pfeffer würzen und mit frischem Basilikum und etwas Olivenöl abschließen.

Jeweils die zweite Tramezzinischeibe andrücken und die Brote diagonal schneiden.

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

100g in Öl eingelegte, gegrillte Paprikaschoten
150 g frische, braune Champignons
extra natives Olivenöl
ein Spritzer dunkler Balsamico
120 g Stracciatella
eine Handvoll gezupfte Basilikumblätter
schwarzer Pfeffer aus der Mühle
Salz
4 Scheiben Tramezzini-Weißbrot