

Tramezzini-Türmchen GRAND NOIR und Roastbeef

ZUTATEN FÜR 2 PORTIONEN:

- 250 g **GRAND NOIR**
- 250 g Roastbeef-Aufschnitt
- 150 g Salat-Mayonnaise
- 50 g Rucola
- 2 Tomaten
- 12 Scheiben (à ca. 30 g) Toastbrot
- 1 Glas (106 ml) Kapern
- Je ½ Bund Schnittlauch und Basilikum
- 1 Prise Zucker, Salz / Pfeffer
- 4 kleine Holzspieße



ZUBEREITUNG:

1. Kapern abtropfen lassen und hacken. Kräuter waschen und trocken schütteln. Schnittlauch in Röllchen schneiden. Basilikumblätter abzupfen und, bis auf einige zum Garnieren, hacken. Mayonnaise, Kapern und gehackte Kräuter verrühren, mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.
2. Rucola waschen und trocken schütteln. Tomaten waschen, putzen und in Scheiben schneiden. Aus dem **GRAND NOIR** 4 Würfel schneiden. Übrigen Käse in dünne Scheiben schneiden und das Toastbrot entrinden.



GRAND
NOIR

3. 6 Scheiben Toastbrot mit der Kapern-Mayonnaise bestreichen und mit Rucola, Tomatenscheiben, Roastbeef und Käsescheiben belegen. Je 2 belegte Toastscheiben aufeinandersetzen. Mit übrigen Toastscheiben belegen und leicht andrücken. Je einen Würfel GRAND NOIR und ein Basilikumblättchen aufspießen. Spieße in die Tramezzini-Türmchen stecken und servieren.



ZUBEREITUNGSZEIT:

Zubereitungszeit ca. 30 Minuten

Pro Portion ca. 3610 kJ, 860 kcal, Eiweiß 33 g, Fett 60 g, Kohlenhydrate 46 g