



GUSTO IN FAMIGLIA

TRAMEZZINI MIT SÜDTIROLER SPECK

15 Minuten – leicht – 4 Personen



Zutaten:

- 50 g Recla Südtiroler Speck g.g.A. Würfel
- 100 g Essiggurken, fein geschnitten
- ½ EL Schnittlauch, fein geschnitten
- 3 EL Mayonnaise
- ½ EL Zitronensaft
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle
- 8 Salatblätter (Endivie)

Weiteres:

- 4 Tramezzinibrotscheiben
- 16 Scheiben Recla Südtiroler Speck g.g.A.

Zubereitung:

1. Südtiroler Speck g.g.A. Würfel rösten, mit Essiggurken, Schnittlauch und Mayonnaise vermischen und alles mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer würzen.
2. Salatblätter waschen und gut trocken tupfen.

Fertigstellung:

1. Die Hälfte der Brotscheiben mit jeweils einem Salatblatt belegen.
2. Die Speckcreme darauf verteilen, mit den restlichen Brotscheiben bedecken und leicht andrücken.

Recla

GUSTO IN FAMIGLIA

3. Die Brote diagonal durchschneiden, mit Südtiroler Speck Scheibenröllchen garniert servieren.



Südtiroler Speck g.g.A. Würfel e 100g

Diese kleinen praktischen Würfel sind zart und schmackhaft in naturbelassenem Zustand, köstlich und knusprig beim Sautieren in der Pfanne und verleihen Ihren Gerichten eine ganz besondere Note.