

Tramezzino con prosciutto cotto

Viani



Tramezzino Toast mit gekochtem Schinken

ZUBEREITUNG

Zwei Scheiben Tramezzini mit je 2 Scheiben gekochtem Prosciutto in Wellen belegen und pfeffern. Darauf je eine Scheibe scamorza affumicato legen.

Mit dem gehackten Rosmarin bestreuen und jeweils die zweite Brotscheibe andrücken. Die beiden Tramezzini in den Kontaktgrill legen und toasten. Danach diagonal schneiden.

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

- 4 dünne Scheiben Prosciutto cotto
- 2 dünne Scheiben Scamorza affumicata
- schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- 1 nicht gehäufter TL fein gehackte frische Rosmarinnadeln
- 4 Scheiben Tramezzini-Weißbrot