



Gebratene Tramezzini caprese

Zeit gesamt
20min

Zubereitungszeit
20min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Strauchtomaten	1 St.
Mozzarella	1 St.
Basilikum, frisch	20 g
Salz	
Pfeffer, schwarz	
Eier	2 St.
Schlagsahne	100 g
Toastbrot	8 Scheiben
Olivenöl	2 EL

Zubereitung

 Küchenutensilien

kleine Schüssel, mittlere Schüssel, große Pfanne

1. Tomate waschen, halbieren Strunk entfernen und in Würfel schneiden. Mozzarella abtropfen lassen und ebenfalls würfeln. Basilikum waschen, trocken schütteln, Blättchen von den Stielen zupfen und fein hacken. In einer Schüssel Tomatenwürfel, Mozzarellawürfel und Basilikum mischen. Mit Salz und Pfeffer würzen.
2. In einer weiteren Schüssel Eier und Sahne verquirlen, salzen und pfeffern. Toastbrotsciben entrinden und in der Eiersahne wenden, bis sie die Flüssigkeit aufgesogen haben. Capresefüllung auf 4 Toastbrotsciben verteilen, dabei einen ca. 1 cm breiten Rand freilassen. Übrige Toastbrotsciben darauflegen und am Rand gut festdrücken.
3. In einer Pfanne Öl auf niedriger Stufe erhitzen und Tramezzini darin zugedeckt bei schwacher Hitze ca. 5–6 Min. von jeder Seite braten. Herausnehmen, schräg halbieren und servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	573 kcal		
Kohlenhydrate	70 g	Ballaststoffe	6 g
Eiweiß	27 g	Fette	21 g