Tramezzini mit Vitello Tonnato, hartgekochtem Ei, Sellerie, Salat und grünem Apfel

Was wird benötigt (für 4 Portionen)

- 4 Packungen Vitello Tonnato
- 12 dicke Scheiben Körnerbrot
- 4 hartgekochte Eier
- 4 Salatblätter
- n.b. Apfel, Sorte Granny Smith
- n.b. Zitronensaft
- 4 Sellerieherz mit Blättern

Zubereitung

1. Die hartgekochten Eier in Scheiben schneiden.

2. Das Sellerieherz mit den Blättern waschen, abtrocknen, die Blätter entfernen und die Rippen in Scheiben schneiden.

3. Die Salatblätter waschen, abtrocknen und in Julienne schneiden.

4. Den Apfel schälen, das Kerngehäuse entfernen, in Scheiben schneiden und mit Zitronensaft beträufeln, damit er nicht braun wird.

5. 2 Scheiben Brot auf ein Brettchen Vitello Tonnato, der Hälfte der Eier und dem Sellerie in Scheiben mit Blättern belegen.

6. Mit der zweiten Scheibe Brot bedecken und mit einer zweiten Schicht Vitello Tonnato, Salat und Ei belegen und mit den Scheiben von grünem Apfel abschliessen.

7. Die Tramezzini mit der dritten Scheibe Brot bedecken, mit 2 Zahnstochern fixieren und halbieren, so dass jede Hälfte mit einem Zahnstocher fixiert bleibt. Sofort servieren.

8. Jeweils ein halbes Sandwich als Snack servieren. Wenn Sie die Tramezzini als vollwertige Mahlzeit servieren möchten, verdoppeln Sie die Mengen und servieren Sie pro Person ein halbiertes Sandwich, begleitet von einem Salat aus Spinat, grünen Äpfeln und Radieschen.