

# Tramezzino mit Apfel-Zwiebel- Leberwurst



**EDNA**

Tiefkühlbackwaren · Bakery Products  
Produits boulangers · Prodotti da forno

## Zutaten:

- 3 Scheiben Tramezzino, Classico (Art. 618)
- 180 g Leberwurst
- 20 g Apfelgranulat (Art. 96603)
- 5 g Zwiebelgriess (Art. 96464)
- Pfeffer (Art. 96446)
- 50 g Röstzwiebeln (Art. 96604)
- 120 g Frischkäse-Paprika-Creme
- 80 g Eisbergsalat

## Haltbarkeit:

belegtes Sandwich ca. 2-3 Std.

## Zubereitung:

Die 1. Lage Tramezzino mit der Frischkäse-Paprika-Creme bestreichen und mit dem in feine Streifen geschnittenen Eisbergsalat bestreuen.

Die 2. Lage Tramezzino mit der Leberwurst bestreichen, welche zuvor mit dem eingeweichten Apfelgranulat und Zwiebelgriess verfeinert wurde. Mit etwas Pfeffer aus der Mühle und den Röstzwiebeln vollenden.

Die 3. Lage Tramezzino dient nur als Deckel für das 3-lagige Sandwich. Alle 3 Tramezzino-lagen übereinander legen und leicht andrücken. Tramezzino in 3-4 Portionen teilen und diese schließlich diagonal halbieren.

## Tipps:

Die Leberwurst kann für ca. 5 Tagesportionen mit den Zutaten verfeinert werden. Wenn die Leberwurst und die Frischkäse-Creme 1 Stunde vor dem Anrichten aus der Kühlung genommen werden, sind diese leichter und schneller zu verarbeiten.

Wenn der Eisbergsalat mit 2 Prisen Zucker und etwas Zitronensaft zuvor mariniert wird, wird dieser nicht so schnell braun.

Viele weitere Rezeptideen finden Sie unter:

[www.edna.de/rezepte](http://www.edna.de/rezepte)

[www.edna.at/rezepte](http://www.edna.at/rezepte)

© EDNA International GmbH

# Tramezzino mit Apfel-Zwiebel- Leberwurst



**EDNA**

Tiefkühlbackwaren · Bakery Products  
Produits boulangers · Prodotti da forno

## Zutaten Frischkäse-Paprika-Creme: ergibt ca. 1 kg

- 800 g Frischkäse
- 150 g feine Paprikawürfel, bunt
- 50 ml Milch
- 5 ml Paprika 3000 (Art. 96403)
- Pfeffer gemahlen (Art. 96447)
- Salz

## Zubereitung Frischkäse-Paprika-Creme:

Alle Zutaten zu einer geschmeidigen Masse rühren.

### Tipp:

Frischkäse-Paprika-Creme kann in größerer Menge (ca. 1 Wochenportion) vorbereitet werden, wenn die Paprikawürfel weggelassen werden.

Viele weitere Rezeptideen finden Sie unter:

[www.edna.de/rezepte](http://www.edna.de/rezepte)

[www.edna.at/rezepte](http://www.edna.at/rezepte)

© EDNA International GmbH