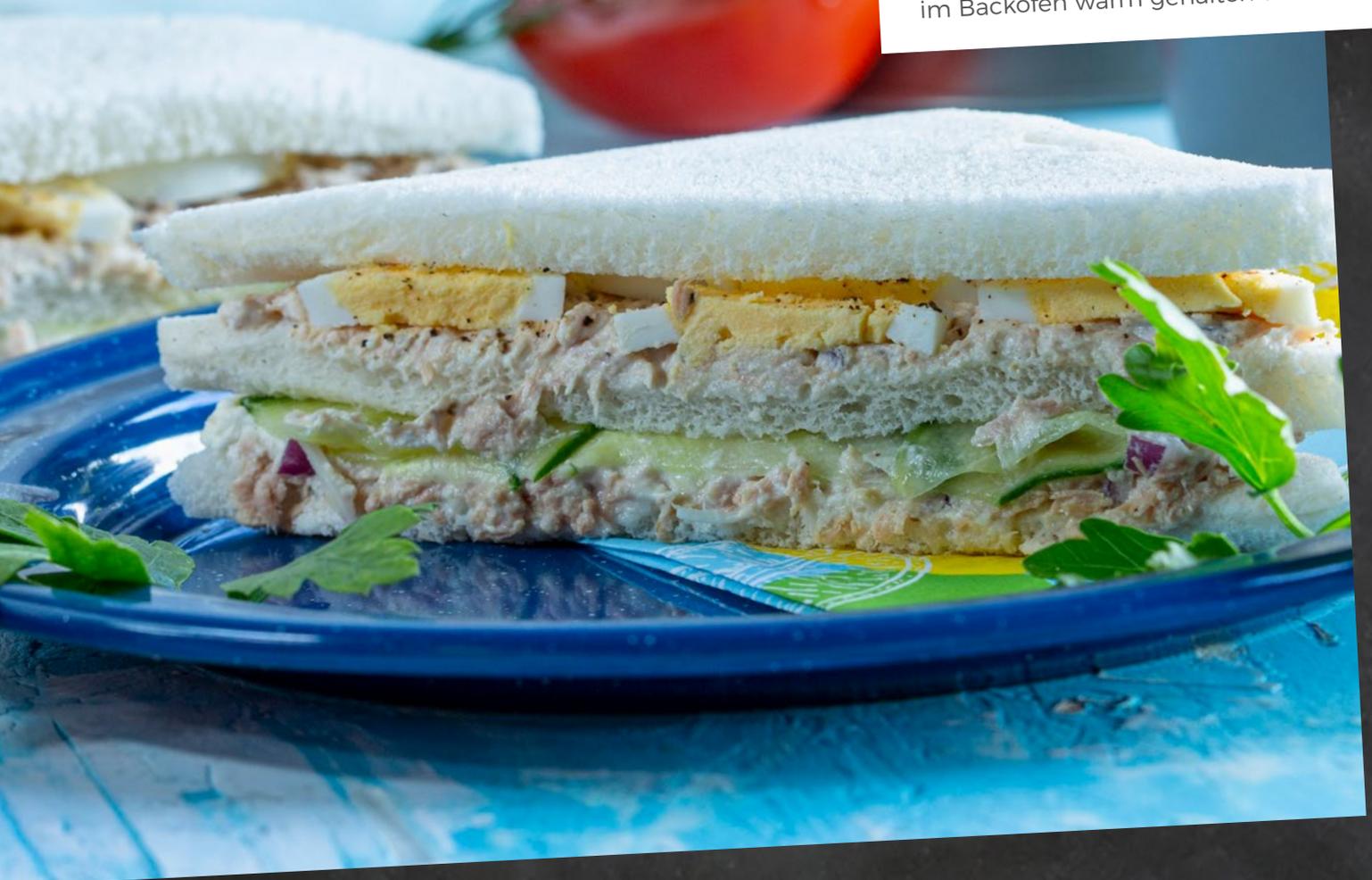


**TIPP:** Können auch bei geringer Hitze im Backofen warm gehalten werden.



## Tramezzini mit Thunfisch und Ei

Für 10 Sandwiches:  
.....

**2 Scheiben Tramezzino, Classico,  
Art. 1603**

**5 Eier, mittelgroß**

**2 ½ Dosen Thunfisch**

**2 ½ Zwiebeln**

**7 EL Mayonnaise**

**7 EL Joghurt**

**5 EL Zitronensaft**

**1 Salatgurke**

**Salz und Pfeffer**  
.....

- 1** Die Eier ca. 8 Minuten kochen, abschrecken, dann pellen und in Scheiben schneiden. Den Thunfisch abtropfen lassen.
- 2** Die Zwiebel schälen und fein hacken, zum Thunfisch geben und zusammen mit Mayonnaise, Joghurt und Zitronensaft verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Gurke in dünne Scheiben schneiden.
- 3** Die zwei Tramezzinoscheiben jeweils in vier Teile zerschneiden und dann jeweils diagonal halbieren. Die Thunfischcreme auf alle Toasts streichen und fünf der bestrichenen Toasts mit Gurke und Ei belegen. Dann die Toasts zusammensetzen und mit Salatblättern servieren.