

## Frühlings-Tramezzini mit Kräutermayonnaise

### Rezept für 4 Personen



#### Was du benötigst:

Schnittlauch, 5 EL Mayonnaise, Salz, abgeriebene Zitronenschale, 1 Dose Thunfisch, Salatblätter, 1-2 Tomaten, 6 große Scheiben Tramezzini-Brot

Variante B: Statt der Mayonnaise kannst du auch einen Frischkäse verwenden. Dann fallen die Zutaten Zitronenschale und Salz weg.

#### Schritt 1:



Den Schnittlauch hacken (in ganz kleine Stücke schneiden).

#### Schritt 2:



Die Mayonnaise in eine Schüssel geben und mit den Kräutern verrühren. Die Zitronenschale dazu reiben und das Ganze mit Salz abschmecken.

Schritt 3:



Die Salatblätter in Streifen schneiden und auch die Tomaten in dünne Scheiben schneiden.

Tipp: am besten ihr halbiert zuerst die Tomate und schneidet dann dünne Scheiben.

Schritt 4:



Die Thunfischdose öffnen und das Öl abgießen.

Schritt 5:



Alle Tramezzini-Brotscheiben mit der Kräutermayonnaise bestreichen. Danach die Hälfte der Brotscheiben mit Salat, Tomaten belegen. Der Thunfisch wird mit einer Gabel auf den belegten Brotscheiben verteilt.

Schritt 6:



Die nur mit Mayonnaise bestrichenen Scheiben auf die belegten Scheiben legen und die Tramezzini-Brote eventuell für eine Stunde in den Kühlschrank stellen.

Schritt 7:



Mit einem Messer in Dreiecke schneiden.

Servieren und genießen!