Ölz Italian Soft Sandwich "Tramezzini" mit pürierten Erbsen & Avocado

Sommerliches Tramezzini Rezept für 4-6 Portionen



Zutaten
2 Scheiben Ölz Italian Soft Sandwich
1 Packung TK Erbsen
1 Avocado
1 Zitrone
2 rote Spitzpaprika
Frische Minze
Salz
Pfeffer
Wasser
Eingelegter Ingwer

Zubereitungszeit
15 min

1. Erbsen auftauen:
Zwei Tassen TK-Erbsen mit einem Schuss Wasser in einer Pfanne bei mittlerer Hitze kurz erwärmen, bis sie aufgetaut sind.

2. Erbsen-Avocado-Creme zubereiten:
In einen Multi-Zerkleinerer geben: Die aufgetauten Erbsen, Avocado, Schale & Saft einer halben Zitrone, 1 kleiner Bund Minze, 1 TL eingelegter Ingwer, Eine Prise Salz & Pfeffer. Alles zu einer cremigen Masse pürieren.

3. Tramezzini schichten:
Eine Scheibe Ölz Italian Soft Sandwich großzügig mit der Erbsen-Avocado-Creme bestreichen. Geschnittene rote Spitzpaprika darauflegen. Eine zweite Sandwich-Scheibe daraufsetzen und ebenfalls mit der Creme & Spitzpaprika belegen. Mit einer dritten Sandwich-Scheibe abschließen.

4. Verpacken & Kühlen:
Die Tramezzini halbieren und in Ölz Bienenwachs-Papier einpacken.

5. Servieren & Genießen:
Der frische, gesunde Schwimmbad-Snack ist fertig - perfekt für unterwegs!