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. Zwei Tassen TK Erbsen mit einem Schuss Wasser in einer Pfanne auf mittlerer Hitze kurz auftauen lassen.
2. Nun folgende Zutaten in einen Multi-Zerkleinerer geben: Erbsen, Avocado, Schale & Saft einer halben Zitrone, 1 kleiner Bund Minze, 1 TL eingelegter Ingwer, eine Prise Salz und Pfeffer. Alle Zutaten nun zerkleinern.
3. Ölz Italian Soft Sandwich mit der Erbsen-Avocado Mischung großzügig bestreichen, geschnittene rote Spitzpaprika darauf platzieren und eine weitere Scheibe Ölz Italian Soft Sandwich darauflegen. Diese Scheibe wieder mit dem Aufstrich, Spitzpaprika und einer weiteren Scheibe Ölz Italian Soft Sandwich belegen.
4. Tramezzini halbieren und in Ölz Bienenwachs Papier verpacken.
5. Fertig ist der gesunde Snack fürs Schwimmbad!