Ölz Super Soft Sandwich als Tramezzini mit Schinken oder Lachs

Zwei Varianten für leckere Tramezzini

Zutaten
16 Scheiben Ölz Super Soft Sandwich
***
SCHINKEN TRAMEZZINI:
50 g Lollo verde (geputz und gewaschen)
200 g Salatgurke
2 EL Mayonnaise
125 g Sauerrahm
2 kl. Knoblauchzehen (zerdrückt)
100 g gekochter Schinken (dünn geschnitten)
Salz, Pfeffer
***
LACHS TRAMEZZINI:
50 g Rucola
200 g Gervais
1 TL Zitronensaft
2 EL Mayonnaise
150 g Räucherlachs (dünn geschnitten)
Salz, Pfeffer

Zubereitungszeit
20 min

Schinken Tramezzini

1. Salat in Streifen, Gurke in dünne Scheiben schneiden. Beim Ölz Super Soft Sandwich die Rinde entfernen. Mayonnaise mit Rahm, Salz, Pfeffer und Knoblauch verrühren
und Sandwichbrote damit bestreichen.
2. Auf 4 Ölz Super Soft Sandwich Scheiben zuerst die Hälfte der Salatstreifen und Gurkenscheiben, dann Schinken, restliche Gurkenscheiben und Salatstreifen schichten (rundum einen ca. 2 cm breiten Rand frei lassen); jede Schicht salzen und pfeffern.
3. Übrige Brote mit der bestrichenen Seite nach unten darauflegen und leicht andrücken. Brote zweimal diagonal durchschneiden.

Lachs Tramezzini

4. Rucola klein schneiden. Gervais, Rucola, Zitronensaft, Salz und Pfeffer verrühren.
5. Beim Ölz Super Soft Sandwich die Rinde entfernen. Vier Brote mit Mayonnaise bestreichen, die Hälfte der Creme darauf streichen, rundum einen ca. 2 cm breiten Rand frei lassen. Lachs darauflegen, übrige Creme darauf verteilen.
6. Unbestrichene Brote darauflegen. Ränder leicht zusammendrücken. Brote zweimal diagonal durchschneiden.