



Sandwich Tramezzini



Zutaten:

- 1 Packung Alpenhain Back-Camembert classic oder würzig
- 1 kleine Birne
- 4 Tramezzini der Toastbrot ohne Rinde
- 4 Scheiben Parmaschinken
- 1 EL Olivenöl
- Rosa Pfeffer zum Bestreuen
- Oregano zum Garnieren
- Holzstäbchen z.B. Zahnstocher

Zubereitung:

1. ALPENHAIN Back-Camembert waagrecht halbieren, Birnen waschen, halbieren entkernen und in Scheiben schneiden
2. Tramezzinischeiben diagonal halbieren und jeweils mit 1 Scheibe Parmaschinken und Camembert sowie einigen Birnenscheiben belegen.
3. Übrige Tramezzinischeiben daraufsetzen und etwas andrücken.
4. Eine Pfanne mit Öl austreichen.
5. Belegte Tramezzini darin portionsweise unter Wenden bei schwacher Hitze 6-8 Minuten braten (Dabei am besten mit einem Topf beschweren).
6. Tramezzini aus der Pfanne nehmen und anrichten.
7. Die Tramezzini mit Holzstäbchen fixieren. Mit Pfefferbeeren bestreuen und mit Oregano garnieren.

Die Zutaten sind für 2 Personen gerechnet