

## Tramezzini mit krossem Speck

### Benötigtes Material:

1/30 Portioner, oval  
Küchenmesser  
Kontaktgrill

### Zutaten:

Tramezzini 2 Stück, 22 x 10 cm  
Honig-Senf-Feige Aufstrich  
Weichkäse-Scheiben, 4 x 20 Gramm  
Bunter Pfeffer  
Grillspeck 15 Gramm, kross gebraten  
Sandwichgurken 15 Gramm  
Parmesan, gehobelt  
Blattpetersilie 3 Gramm  
Radieschen 20 Gramm, gewürfelt



Unterstrich mit Portionierer abstechen und gleichmäßig verteilen



Brote mit Weichkäse-Scheiben belegen und mit buntem Pfeffer würzen



Speckstreifen anrichten  
Gurkenscheiben auflegen



Petersilie und Radieschenwürfel verteilen



ggf. im Kontaktgrill 3,5 bis 4 Minuten bei 220 Grad erwärmen  
Tramezzini diagonal halbieren und anrichten

Idee, Text und Bilder zur Verfügung gestellt von

Michael K. Schumacher - [www.schumis-welt.de](http://www.schumis-welt.de)

[mk@schumis-welt.de](mailto:mk@schumis-welt.de)

Telefon: 0731/ 48 18 54