Klassische Tramezzini Caprese.

5 Min. Vorbereitung | **5 Min.** Gesamtzeit | **einfach** Aufwand

Zutaten für: 1 Portion(en)

125	g	Mozzarella (z.B. Naturgut oder San Fabio)
0,5		Tomate(n)
2		Scheiben Sandwich- oder Toastbrot (z.B. Mike Mitchell's)
1	EL	Pesto Genovese (z.B. San Fabio)
1		Scheibe(n) Kochschinken (z.B. Naturgut)
		Salz & Pfeffer
0,25		Handvoll Rucola (Alternative: Eisbergsalat)

Zubereitung:

1. Mozzarella in Scheiben schneiden.
2. Tomaten waschen, trocken tupfen und in Scheiben schneiden.
3. Rinde vom Sandwichbrot abschneiden und anderweitig verwenden. Die Scheiben mit Pesto bestreichen.
4. Die Hälfte der Brotscheiben mit Schinken, Mozzarella und Tomate belegen. Mit Salz und Pfeffer würzen.
5. Rucola waschen, trocken schleudern und auf die Tomaten legen.
6. Die übrigen Brotscheiben mit der Pestoseite nach unten darauflegen und die Tramezzini einmal durchschneiden.

PENNY.