

# Tramezzini mit Mohn-Frischkäse

Man könnte meinen,  
ein einfacher Toast belegt mit Lachs hätte es auch getan.  
Aber dem ist nicht so.  
Tramezzini sind wesentlich fluffiger.

## Zutaten

1-2 EL Mohn  
150 g Frischkäse  
Salz, Pfeffer  
1 kl. Gurke  
120 g Rauchlachs  
Kresse  
4 Tramezzini-Scheiben

## Zubereitung

Etwa 25 Minuten

**1** Mohn in einer Pfanne ohne Fett rösten, abkühlen lassen und im Mörser fein zerstoßen. Mit Frischkäse mischen, mit Salz und Pfeffer würzen. Gurke in dünne Scheiben schneiden.

**2** Tramezzini-Scheiben nebeneinanderlegen. 2 Scheiben mit Mohn-Frischkäse bestreichen. Gurke und Lachs darauf verteilen, leicht andrücken. Mit Kresse bestreuen. Mit den restlichen Scheiben deckungsgleich belegen, leicht andrücken. Tramezzini längs oder quer in Stücke schneiden.

## Tipp

Als Alternative Toastbrot (vom Bäcker) verwenden und die Rinde entfernen.

