Tramezzini-Sandwich mit Spargel und Trüffelschinken

Zutaten für 4 Personen
8 Scheiben Tramezzini (Weißbrot)
240 g Frischkäse
2 EL Schmand
je 1/2 rote und gelbe Paprika (gewürfelt)
2 EL Schnittlauchröllchen
320 g gekochter grüner Spargel
8 Scheiben Trüffelschinken (ca. 120 g)

140 g Pflücksalat
1 rote Chilischoten
1 1/2 EL Zitronensaft
100 ml Gemüsebrühe
2 EL Olivenöl
Salz
Pfeffer

Nährwert pro Portion
487 kcal – 29 g Fett - 26 g Eiweiß – 30 g Kohlenhydrate – 2 BE

Zubereitung (circa 20 Minuten)

Frischkäse mit Schmand, Paprikawürfeln und Schnittlauchröllchen vermengen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Mischung auf die Tramezzini-Scheiben geben, verstreichen und mit Trüffelschinken belegen. Grünen Spargel in etwas Gemüsebrühe andünsten und diesen auf den Trüffelschinken legen. Das Ganze mit einer zweiten Tramezzini-Scheibe zudecken und auf das vorgeheizte Waffeleisen legen. Den Waffeleisen-Deckel solange darauf drücken, bis das Sandwich Farbe angenommen hat. Anschließend diagonal durchschneiden und auf dem Teller anrichten.

Pflücksalat mit Röllchen von roter Chilischote als schönes Bukett garnieren, neben dem Sandwich anrichten und mit einer Marinade von Zitronensaft, Olivenöl, Salz und Pfeffer beträufeln.