

## Tramezzini-Röllchen



Foto: chatzenb / User

### Zubereitung:

1. Für die **Tramezzini-Röllchen** zunächst verschiedene Tramezzini-Aufstriche (-Füllungen) nach Geschmack vorbereiten (z.B. Roastbeefscheiben mit Kren und Gervais, Avocado-creme mit Räucherlachsscheiben, Paradeiserstückchen mit Ricotta und Basilikum).
2. Jede einzelne Tramezzinischeibe mit dem Nudelwalker kräftig flach drücken, je zwei Scheiben mit der selben Fülle belegen/bestreichen und zusammenrollen. Dann die beiden Teile gegengleich (Naht an Naht) zusammenlegen und 4-5 Holzspieße durchstecken. Um schöne **Tramezzini-Röllchen** zu erhalten, zwischen den Spießen schneiden.

### Tipp:

Die **Tramezzini-Röllchen** lassen sich gut vorbereiten und auf Parties servieren.

**Kochdauer:** 30 bis 60 min  
**Schwierigkeit:** Hobby-Koch  
**Menüart:** Jause , Vorspeise kalt

### Zutaten:

- Tramezzinibrot
- Tramezzini-Aufstriche (nach Belieben)
- Holzspießchen