

# GENIESSER-ECKE

Tramezzini-Türmchen GRAND NOIR  
von CAMBOZOLA und Roastbeef



GRAND NOIR

Zutaten für 4 Personen:

250 g **GRAND NOIR**  
von **CAMBOZOLA**

250 g Roastbeef-Aufschnitt

150 g Salat-Mayonnaise

50 g Rucola

2 Tomaten

12 Scheiben (à ca. 30 g) Toastbrot

1 Glas (106 ml) Kapern

Je ½ Bund Schnittlauch und Basilikum

1 Prise Zucker, Salz / Pfeffer

4 kleine Holzspieße



Zubereitung:

1. Kapern abtropfen lassen und hacken. Kräuter waschen und trocken schütteln. Schnittlauch in Röllchen schneiden. Basilikumblätter abzupfen und, bis auf einige zum Garnieren, hacken. Mayonnaise, Kapern und gehackte Kräuter verrühren, mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.
2. Rucola waschen und trocken schütteln. Tomaten waschen, putzen und in Scheiben schneiden. Aus dem **GRAND NOIR von CAMBOZOLA** 4 Würfel schneiden. Übrigen Käse in dünne Scheiben schneiden und das Toastbrot entrinden.
3. 6 Scheiben Toastbrot mit der Kapern-Mayonnaise bestreichen und mit Rucola, Tomatenscheiben, Roastbeef und Käsescheiben belegen. Je 2 belegte Toastscheiben aufeinandersetzen. Mit übrigen Toastscheiben belegen und leicht andrücken. Je einen Würfel **GRAND NOIR von CAMBOZOLA** und ein Basilikumblättchen aufspießen. Spieße in die Tramezzini-Türmchen stecken und servieren.

Zubereitungszeit ca. 30 Minuten.

Pro Portion ca. 3610 kJ, 860 kcal.

Eiweiß 33 g, Fett 60 g, Kohlenhydrate 46 g.

Weitere raffinierte Rezepte unter [www.genussmoment-kaese.de](http://www.genussmoment-kaese.de)