

## Mediterrane Tramezzini mit Tomaten-Chili-Dip

Stufe 2

Zubereitungszeit: 20 Min.



### Zutaten für das Gemüse:

1 Zucchini(s), gelb  
1 Zucchini(s), grün  
1 Aubergine(n)  
80 ml Olivenöl  
Pfeffer

### Zutaten für den Dip:

4 Tomate(n)  
100 g Tomaten, getrocknet  
2 EL Tomatenketchup  
2 EL Tomatensaft  
1 Zwiebel(n)  
4 Aprikose(n)  
2 EL Honig  
25 g Petersilie  
1 Knoblauchzehe(n)  
Salz & Pfeffer

### Zutaten für den Belag:

4 Scheibe(n) Tramezzini  
2 Tomate(n)  
8 Tomaten, getrocknet  
1 Handvoll Rucola  
1 Handvoll Frisée



Outdoorchef Gasgrill  
Dualchef 425 G in  
schwarz



GRAEF  
Allesschneider Sliced  
Kitchen SKS 10003 in  
rot



GRAEF Mini-Slice  
Aufsatz für  
Allesschneider Sliced  
Kitchen



GEFU Grillschale  
BBQ, groß



Dick Kräuter- und  
Parmesanmesser  
1905



Global GS-06  
Yoshikin kleines  
Schälmesser 10 cm



Rösle Grillzange  
gebogen



Emsa Salatschleuder  
Turboline aus  
Edelstahl

1

Den Grill (mit Deckel ca. 180°C) für mittlere- hohe direkte Hitze vorbereiten.

2

Für den Dip ein Schneidebrett zur Hand nehmen die Tomaten mit einem Kochmesser halbieren, entkernen und in Würfel schneiden. Zwiebel und Knoblauch mit einem Schälmesser schälen und ebenfalls würfeln.

3

Aprikosen halbieren, entkernen und in Würfel schneiden. Petersilie abzupfen und mit einem Kräutermesser klein hacken. Alle Zutaten für den Dip in eine Grillschale geben und bei direkter Hitze, geschlossen 8-10 Minuten grillen.

4

Das Gemüse putzen und einzeln in den MiniSlice Aufsatz füllen. Danach auf Stufe 9 in dünne Scheiben

schneiden.

5

Das Gemüse in eine Grillschale geben, mit Öl vermengen und mit Salz und Pfeffer würzen. Anschließend bei direkter Hitze 2-3 Minuten auf Sicht grillen.

6

Für den Belag die Tramezzini-Scheiben mittig halbieren und bei direkter Hitze von beiden Seiten auf Sicht grillen.

7

Nun die Salate verlesen und mit Hilfe einer Salatschüssel waschen und trocknen. Den Strunk der Tomaten entfernen, in den MiniSlice Aufsatz füllen und auf Stufe 4 in dünne Scheiben schneiden.

8

Zum Belegen die 8 Brotscheiben mit Dip einstreichen und abwechselnd mit Salat, Tomaten und Gemüse belegen. Mit dem Deckel abschließen und den restlichen Dip dazu reichen.

Schon gewusst? Tramezzini sind eine besondere Variante von Sandwiches. Das Weißbrot ist unserem Toastbrot zwar ähnlich, es ist aber feinporiger und dementsprechend weicher und hat keine Rinde. Tramezzini sind in Italien allseits beliebt als kleine Zwischenmahlzeit und werden gelegentlich auch als Antipasti im Restaurant serviert. Der Variation beim Belag ist keine Grenze gesetzt.