

# Tramezzini

mit Nürnberger,  
Pesto und Tomatenkompott

mit  
**Original Nürnberger Rostbratwürsten**  
von WOLF WURST



## Zutaten:

- 12 gebratene Original Nürnberger Rostbratwürste von WOLF

### PESTO

- 1 Knoblauchzehe geschnitten
- 110 g Basilikum in Streifen
- 40 Pinienkerne gehackt
- 40 ml Olivenöl
- 50 g Parmesan gerieben
- Salz und Pfeffer

- 6 Scheiben Toast entrindet und halbiert

- 1 Ei

### TOMATENKOMPOTT

- 250 g Kirschtomaten halbiert
- 1 EL Speckwürfel
- 2 EL Zwiebelwürfel
- 150 ml Pomodore
- Salz, Pfeffer, Zucker

## Zubereitung:

Toastbrotstreifen dünn walzen, die Wurst einschlagen, mit Ei fixieren und kross braten.  
Für das Pesto alle Zutaten bis auf den Parmesan durchmixen oder mörsern und zum Schluss den Parmesan unterheben und abschmecken.

Das Tomatenkompott wie folgt herstellen: Speck und Zwiebeln anschwitzen, Tomaten zugeben und mit Pomodore auffüllen. Sämig einkochen und abschmecken.

Guten Appetit wünscht:

