



# Ölz Butter Toast

mit Schinken, Sauerrahm & Creme Fraiche

## Zutaten

20 Scheibe(n) Ölz Butter Toast  
1 Becher Sauerrahm  
1 Becher Crème Fraîche Kräuter  
15 dag geschnittener Toast  
10 dag geriebener Bergkäse  
1 TL Petersilie  
Pfeffer nach Geschmack  
Schnittlauch zum Garnieren

## Zubereitungszeit

**10 min**

Sauerrahm und Crème fraîche Kräuter verrühren. Den würfelig geschnittenen Schinken, Petersilie und Käse zu der Sauerrahm-Creme fraiche Mischung geben. Alles gut verrühren und mit Pfeffer abschmecken.

Dann mit einem Löffel kleine Häufchen auf die Toastbrote streichen. Backzeit: ca. 5 – 7 Minuten bei 180° Grad

Dazu schmecken ausgezeichnet verschiedene Salate.

Tipp: Wenn man den Becher Sauerrahm unten am Boden mit einem spitzen Messer einsticht, fällt der Sauerrahm sauber aus dem Becher. Dies gilt auch für den Becher Creme fraiche.