



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

1. Sauerrahm und Crème fraîche Kräuter verrühren. Den würfelig geschnittenen Schinken, Petersilie und Käse zu der Sauerrahm-Creme fraiche Mischung geben.
2. Alles gut verrühren und mit Pfeffer abschmecken.
3. Dann mit einem Löffel kleine Häufchen auf die Ölz Butter Toast Scheiben 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.