



# Ölz Butter Toast

mit Schinken und Camembert



## Zutaten

4 Scheiben Ölz Butter Toast  
100 g Camembert  
80 g Pressschinken (dünn geschnitten)  
30 g weiche Butter  
10 g Petersilie  
8 Basilikumblätter

\*\*\*

## GARNITUR:

160 g Blattsalate (geputzt)  
1 EL Weinessig  
2 EL Olivenöl  
Salz, Pfeffer, Senf, Öl zum Backen

## Zubereitungszeit

35 min

1. Basilikum und Estragon grob hacken, Camembert in dünne Scheiben schneiden.
2. Toastbrote auf einer Seite mit Butter bestreichen.
3. Zwei Ölz Butter Toast Scheiben mit der Hälfte des Schinkens belegen.
4. Kräuter, Käse und übrigen Schinken darauf verteilen und mit je einer Toastscheibe bedecken.
5. Salat waschen und abtropfen lassen.
6. Essig, 2 EL Wasser, Senf, Salz und Pfeffer vermischen. Olivenöl unterrühren. Salat mit der Marinade vermischen.
7. Ca. 2 Finger hoch Öl erhitzen, Toasts einlegen, beidseitig goldgelb backen.
8. Herausheben, abtropfen lassen und diagonal durchschneiden. Croque Toasts mit Salat anrichten.