Ölz Landbrot 100% Dinkel mit Erbsensmash, Radieschen & frischen Kräutern

Frisch & farbenfroh: ideal für ein leichtes Mittagessen & Picknick



Zutaten
2 Scheiben Ölz Landbrot 100% Dinkel
150 g grüne Erbsen (TK oder frisch, vorgegart)
1 TL Zitronensaft
1 EL Olivenöl
1 EL Frischkäse oder Joghurt (optional, für mehr Cremigkeit)
Salz & Pfeffer

Toppings:
4–5 Radieschen, halbiert / in feine Scheiben geschnitten
Frische Kräuter nach Wahl
Optional: etwas Feta, zerbröselt / Kürbiskernöl / Meerrettich

Zubereitungszeit
15 min

1. Erbsensmash zubereiten
Erbsen in eine Schüssel geben, mit einer Gabel oder einem Pürierstab grob zerdrücken. Zitronensaft, Olivenöl und optional Frischkäse untermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

2. Brot rösten
Wer möchte, kann unser Ölz Landbrot 100% Dinkel bei Bedarf leicht toasten oder in der Pfanne ohne Fett anrösten.

3. Brot belegen
Den Erbsensmash großzügig auf die Brotscheiben streichen. Gewaschene Radieschen aufschneiden und darauf verteilen.

4. Garnieren
Mit frischen Kräutern, ggf. etwas grobem Meersalz, Erbsen und essbaren Blüten oder Sprossen garnieren.

Unser Tipp:
Für etwas mehr Würze passt auch ein Hauch Meerrettich im Erbsensmash oder ein paar Tropfen Kürbiskernöl darüber – besonders lecker!
Auch etwas zerbröselter Feta passt ideal zum Brot!