Ölz Mehrkorn Toast mit "Butter Board" & frischen Kräutern

Ein echter Hingucker für 16 Portionen

Zutaten
8 Scheiben Ölz Mehrkorn Toast
1 frische Chilischote
EL 2 Honig
Handvoll eingelegte Zwiebel
Handvoll frische Kräuter
Salz & Pfeffer

Zubereitungszeit
15 min

1. Butter vorbereiten & würzen:
Weiche Butter direkt auf einem Brett verstreichen. Chilischote in kleine Ringe schneiden und gleichmäßig auf der Butter verteilen. Honig darüberträufeln.

2. Toast vorbereiten:
Ölz Mehrkorn Toast toasten, bis er goldbraun und knusprig ist. In mundgerechte Stücke schneiden.

3. Servieren & Genießen:
Direkt dippen & snacken – perfekt als würzige Beilage oder Brotaufstrich zum Grillen!