



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 tosten, bis er goldbraun und knusprig ist. In mundgerechte Stücke schneiden.

3. Servieren & Genießen:

Direkt dippen & snacken - perfekt als würzige Beilage oder Brotaufstrich zum Grillen!