



# Ölz Mehrkorn Toast

mit Fetakäse, Pfefferoni, halbtrockneten Marillen & San Daniele Schinken



1. Geriebener Feta mit den gehackten Pfefferkörnern und den gehackten Marillen vermischen.
2. Ölz Mehrkorn Toast leicht antoasten und mit der Schafskäsemasse bestreichen.
3. Anschließend bei 180°C für 5-10 Minuten ins Rohr geben.
4. Mit geschnittenen Jungzwiebeln, Pfefferoni, San Daniele Schinken und Basilikum ansprechend belegen.

## Zutaten

8 Scheiben Ölz Mehrkorn Toast  
250 g Feta Schafskäse mit grobem Reibeisen  
gerieben  
1/2 TL gehackte grüne Pfefferkörner  
70 g getrocknete Marillen (soft) in kleine Würfel  
geschnitten  
60 g Jungzwiebeln in feine Streifen geschnitten  
2x 0,5cm Scheiben (ohne Kerne) von eingelegten süß  
scharfen Pfefferoni  
8-12 Scheiben San Daniele Schinken  
Kleine (Mini) Basilikumblätter

## Zubereitungszeit

**30 min**