Ölz Mehrkorn Toast mit Fetakäse & San Daniele Schinken

Mediterranes Toast Rezept mit halbgetrockneten Marillen



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

1. Schafskäse-Mischung zubereiten:
Den geriebenen Feta mit den gehackten Pfefferkörnern und den fein geschnittenen Marillen gut vermengen.

2. Toast vorbereiten & überbacken:
Die Ölz Mehrkorn Toast Scheiben leicht toasten und anschließend mit der Schafskäsemasse bestreichen. Die belegten Toasts bei 180°C für 5-10 Minuten im Backofen überbacken.

3. Garnieren:
Die warmen Toasts mit geschnittenen Jungzwiebeln, Pfefferoni, San Daniele Schinken und frischem Basilikum belegen.

4. Servieren:
Direkt genießen - ideal als herzhafter Snack oder leichte Mahlzeit!