Ölz Mehrkorn Toast mit Fischstäbchen & frischem Dill

Schnelles Mehrkorn Toast Rezept für 2 Portionen



Zutaten
4 Scheiben Ölz Mehrkorn Toast
6 Fischstäbchen
80 g Kräuterfrischkäse
1 Gurke
4 Blätter Salatkopf
2 EL Sauce Tartare
Frischer Dill

Zubereitungszeit
15 min

1. Fischstäbchen zubereiten:
Fischstäbchen nach Packungsanleitung im Ofen oder in der Pfanne goldbraun backen.

2. Gemüse vorbereiten:
Salatblätter waschen & trocken tupfen. Gurke in dünne Scheiben schneiden.

3. Toast vorbereiten:
Vier Scheiben Ölz Mehrkorn Toast toasten, bis sie knusprig sind.

4. Sandwich zusammenstellen:
Die getoasteten Mehrkorn-Toasts mit Frischkäse bestreichen. Mit Salat, Gurkenscheiben & den gebackenen Fischstäbchen belegen. Sauce Tartare & frischen Dill über die Fischstäbchen geben. Mit der zweiten Toastscheibe abschließen.

5. Servieren & Genießen:
Ein knuspriges, cremiges & frisches Fischstäbchen-Sandwich – perfekt als schnelles Abendessen für Groß & Klein!