Ölz Mehrkorn Toast mit Räucherlachs und Kren-Aufstrich

Leckeres Toast-Rezept mit Fisch für Aschermittwoch - 4 Portionen



Zutaten
4 Scheiben Ölz Mehrkorn Toast
100 g Räucherlachs
2 Eier
40 g frischer Kren (gerieben)
250 g Sauerrahm
150 g Topfen (Quark)
Salz & Pfeffer
Cocktailtomaten
1 Gurke

Zubereitungszeit
15 min

1. Kren-Aufstrich zubereiten:
Geriebenen Kren, Sauerrahm & Topfen gut verrühren. Mit Salz & Pfeffer abschmecken.

2. Toast vorbereiten:
Ölz Mehrkorn Toast Scheiben in einer Pfanne goldbraun anbraten.

3. Eier kochen:
Zwei Eier wachsweich kochen (ca. 5 Minuten), danach schälen.

4. Toast belegen:
Toast mit dem Kren-Aufstrich bestreichen. Räucherlachs & ein halbes Ei darauf platzieren. Nach Belieben mit Gurkenscheiben & Cocktailtomaten garnieren.

5. Servieren & Genießen:
Ein cremiges, würziges & frisches Toast-Gericht – perfekt für ein herzhaftes Frühstück oder Brunch!