



Ölz Mehrkorn Toast

mit Ruccola-Schafkäse, Ofenpaprika & Serrano Schinken



Zutaten

6 Scheiben Ölz Mehrkorn Toast
360 g Schaffrischkäse (alternativ etwas kräftigeren Fetakäse)
300 g Ofenpaprika in 1 cm Würfel geschnitten (ersatzweise fertige Schmorpaprika im Glas)
50 g gehackte Mandeln
1 Bund Ruccola gewaschen & klein geschnitten (ein paar kleine Ruccolablätter als Garnitur beiseite geben)
Salz
Olivenöl
schwarzer Pfeffer aus der Mühle
6 Blätter Serrano Schinken

Zubereitungszeit

25 min

1. Schaffrischkäse in 0,5 cm Würfel schneiden, mit Ofenpaprika, Mandeln und Rucola mischen und mit Salz & Pfeffer würzen.
2. Nun auf den Ölz Mehrkorn Toast streichen und für ca. 8-12 Minuten ins 170°C heiße Rohr geben.
3. Nach dem Herausnehmen mit dem dünn geschnittenen Serrano Schinken belegen und mit kleinem Ruccolablatt garnieren.

Tipp:

"Selbstgemachte Ofenpaprika: je 3 rote und gelbe Paprika vierteln, Kerne und Stilansatz herausschneiden, mit der Haut nach oben auf ein Blech setzen und mit Olivenöl und etwas Salz beträufeln. Im Backrohr Oberhitze mit starkem Grill einstellen und Paprika auf die oberste Schiene geben. Ca. 10-15 Minuten grillen, bis die Haut Blasen wirft. Kurz überkühlen lassen und die Haut vorsichtig abziehen."