Ölz Mehrkorn Toast mit Ruccola-Schafkäse & Serrano Schinken

Mediterranes Toast Rezept mit Ofenpaprika



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-Mischung:
Schaffrischkäse in kleine Würfel schneiden und mit Ofenpaprika, gehackten Mandeln und Rucola vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

2. Toast vorbereiten:
Die Mischung gleichmäßig auf die Scheiben Ölz Mehrkorn Toast streichen und auf ein Backblech legen.

3. Backen:
Die Toasts im vorgeheizten Backofen bei 170 °C ca. 8-12 Minuten backen, bis der Belag leicht goldbraun ist.

4. Garnieren:
Die Toasts nach dem Herausnehmen mit dünn geschnittenem Serrano-Schinken belegen und mit einem kleinen Rucolablatt garnieren.

Tipp: Selbstgemachte Ofenpaprika
3 rote und 3 gelbe Paprika vierteln, Kerne und Stilansätze entfernen. Die Paprikastücke mit der Haut nach oben auf ein Backblech legen, mit Olivenöl beträufeln und leicht salzen. Im Backofen die Oberhitze mit starkem Grill einstellen und das Backblech auf die oberste Schiene schieben. Paprika ca. 10-15 Minuten grillen, bis die Haut Blasen wirft. Paprika kurz abkühlen lassen und die Haut vorsichtig abziehen.