Ölz Mehrkorn Toast mit Roten Rüben & Apfel-Kren

Toast Rezept getoppt mit gerösteten Sonnenblumenkernen



Zutaten
8 Scheiben Ölz Mehrkorn Toast
60 g Ricotta
30 g Crème fraîche
35 g Obers Kren aus dem Glas
80 g Apfel (süßer fruchtiger Apfel) geschält und fein gehobelt, mit etwas Zitrone beträufelt
Salz, Zucker, evtl. etwas Honig
160 g gekochte rote Rüben in 1cm Würfel geschnitten
1 Stk Chioggia Rübe dünn gehobelt als Garnitur evtl. rund ausgestochene 2cm Kreise
3 EL geröstete Sonnenblumenkerne
1 Pkg Rucola zum bestreuen

Zubereitungszeit
30 min

1. Ricotta-Creme zubereiten:
Ricotta, Crème fraîche, Kren und geriebenen Apfel in einer Schüssel gut vermengen. Mit Salz, Zucker und nach Belieben etwas Honig abschmecken.

2. Toast vorbereiten & belegen:
Vier Scheiben Ölz Mehrkorn Toast goldbraun toasten. Die vorbereitete Ricotta-Creme großzügig auf die warmen Toasts streichen. Anschließend mit Rote-Rüben-Würfeln und dünn geschnittenen Chioggia-Rübenscheiben farbenfroh belegen.

3. Garnieren:
Mit frischem Rucola und gerösteten Sonnenblumenkernen bestreuen.

4. Servieren:
Eine weitere Toastscheibe schräg auf den Belag setzen und direkt genießen!