



# Ölz Sandwich Toast

mit Kürbiskern-Beinschinkenfülle & Kren



## Zutaten

12 Scheiben Ölz Sandwich Toast  
300 g Frischkäse Doppelrahmstufe  
40 g Kürbiskernöl  
50 g geröstete Kürbiskerne gehackt  
150 g Bein-Schinken in 1/2 cm Würfel geschnitten  
50 ml Schlagobers  
2 EL Kren aus dem Glas  
schwarzer Pfeffer  
Salz  
12 Scheiben Beinschinken

## Zubereitungszeit

**20 min**

1. Frischkäse, Kürbiskernöl, Kürbiskerne, in Würfel geschnittenen Beinschinken, Obers, Kren, Salz & Pfeffer gut verrühren.
2. 6 Stück Sandwich Toast entrinden, mit der Masse bestreichen und mit jeweils einer zweiten entrindeten Ölz Sandwich Toast -Scheiben abdecken.
3. Anschließend längs in je 3 Teile schneiden und mit den Beinschinkenscheiben einrollen.
4. Wiederum in 3 Teile schneiden und mit Spießen fixieren und mit geriebenem Kren garnieren.