Ölz Super Soft Sandwich

mit Prosciutto Salami, Oliven Ricotta, kurz geschmorten Pflaumen, Rucola und Pinienkernen

Zutaten
8 Scheiben Ölz Super Soft Sandwich
30 g Pinienkerne, geröstet & gehackt
4 Stk. feste Pflaumen, entkernt
100 g Ruccola, gewaschen
***
Olivenricotta:
100 g Ricotta
40 g schwarze Oliven, gehackt
40 g grüne Oliven, gehackt
1 Messerspitze Dijonsenf
Salz & schwarzer Pfeffer

Zubereitungszeit
25 min

1. Die Pflaumen in nicht zu dünne Scheiben schneiden und mit etwas Zucker in einer Pfanne kurz anschmoren, dann auskühlen lassen.
2. Für den Olivenricotta alle Zutaten zu einer cremigen Masse rühren.
3. Ölz Super Soft Sandwich mit Olivenricotta bestreichen, mit geschmorten Pflaumen, Salami und Ruccola belegen und Pinienkerne darüberstreuen.
4. Mit einer zweiten Scheibe abdecken und servieren.