



Ölz Dinkel Toast

Gemüse-Feta-Huhn-Toasttürmchen



Zutaten

8 Scheiben Ölz Dinkel Toast
8 Scheiben Gouda
1/2 Zwiebel
2/3 Zucchini
einige Blätter Spinat
8 Tomaten
Feta
4 Hühnerbrüste

Zubereitungszeit

20 min

1. In Ölz Dinkel Toast Scheiben und Goudascheiben mittig ein großes Loch stechen. Dafür am besten ein Wasserglas verwenden.
2. Dann 4 kleine Türmchen aus: Ganzes Toastbrot, Goudascheibe, Toast mit Loch, Goudascheibe, Toast mit Loch stapeln.
3. Dann das Gemüse klein hacken und nacheinander in ein wenig erhitztes Öl geben. Zuerst die Zwiebel, dann die Zucchini, dann den Spinat und zuletzt die Tomaten.
4. Feta drüber bröseln, umrühren und würzen.
5. Brottürmchen in den Ofen legen, für ca. 10 Minuten bei ca. 200° Heißluft.
6. Fleisch in kleine Stücke schneiden, würzen und anbraten, bis sie innen durch und außen schön braun sind.
7. Türmchen aus dem Ofen nehmen, jeweils eines auf einen Teller legen, Gemüsemasse in die entstandenen Löcher füllen und Fleisch dazulegen.

Guten Appetit!