



# Ölz Butter Toast mit Schinken, Sauerrahm & Crème Fraîche

Eine Alternative zum klassischen Schinken-Käse-Toast



## Zutaten

20 Scheiben Ölz Butter Toast  
1 Becher Sauerrahm  
1 Becher Crème Fraîche Kräuter  
15 dag geschnittener Toast  
10 dag geriebener Bergkäse  
1 TL Petersilie  
Pfeffer nach Geschmack  
Schnittlauch zum Garnieren

## Zubereitungszeit

**10 min**

1. Sauerrahm und Crème Fraîche Kräuter verrühren. Den würfelig geschnittenen Schinken, Petersilie und Käse zu der Sauerrahm-Crème Fraîche Mischung geben. Alles gut verrühren und mit Pfeffer abschmecken.
2. Dann mit einem Löffel kleine Häufchen auf die Ölz Butter Toast Scheiben streichen und für ca. 5 Minuten bei 180° Grad ins Backrohr geben. Dazu schmecken ausgezeichnet verschiedene Salate.

## Tipp!

Den Becher Sauerrahm unten am Boden mit einem spitzen Messer einstechen, so fällt der Sauerrahm sauber aus dem Becher. Gilt auch für Crème Fraîche.