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.