



# Ölz Mehrkorn Toast

méditerrané



## Zutaten

8 Scheiben Ölz Mehrkorn Toast  
200 g Schafkäse  
1 Bund Basilikum  
Olivenöl  
getrocknete Tomaten  
Tomatenmark

## Zubereitungszeit

**25 min**

1. Aus der Hälfte des Basilikums und einigen Esslöffeln Olivenöl eine Basilikumpaste herstellen.
2. Dazu das Basilikum fein schneiden und mit etwas Olivenöl und evtl. Parmesan vermengen.
3. Die Ölz Mehrkorn Toast Scheiben mit einer dünnen Schicht Tomatenmark und der Basilikumpaste bestreichen.
4. Den Schafkäse in dünne Scheiben schneiden und auf die Toastscheiben legen.
5. Je zwei getrocknete Tomaten und das restliche Basilikum auf 4 der Toast Scheiben legen und mit den übrigen 4 Scheiben zusammenlegen.
6. Ein wenig andrücken, bevor der Toast für ungefähr 20 Min. bei 180° ins Rohr kommt. Nach ca. 10 Min. einmal wenden.
7. Zum Anrichten den Toast einmal in der Mitte durchschneiden und mit frischen Paradeisern, Basilikum und evtl. Balsamico servieren.