



Ölz Mehrkorn Toast

mit Frischkäse, Karotten und Apfel



Zutaten

4 Scheiben Ölz Mehrkorn Toast
120 g Äpfel (süßer fruchtiger Apfel) geschält und in feine Streifen geschnitten bzw. gehobelt
60 g Karotten geschält und in feine Streifen geschnitten bzw. gehobelt
60 g Urkarotten (Betasweet oder Purple Haze) - alternativ unterschiedliche Karottensorten verwenden
10 Stk fein geschnittene bzw. gehobelte Radieschen
1 Schale Gartenkresse

250 g Landfrischkäse gekörnt
4 EL bestes Rapsöl
Etwas Wasabi Paste
1 EL Honig
Salz + Pfeffer

Zubereitungszeit

30 min

Landfrischkäse mit Salz, Pfeffer, Honig, Wasabi Paste (Menge je nach Geschmack) und Rapsöl vermengen. Die Masse auf 4 getoastete Scheiben Ölz Mehrkorn Toast ca. 1 cm dick aufstreichen, mit den fein in Streifen geschnittenen Karotten und Äpfeln sowie den Radieschen-Scheiben ansprechend bunt belegen. Zum Schluss mit Kresse bestreuen.

Tipp von Thomas Dorfer: Für Nicht-Vegetarier können 8 Scheiben mild geräucherter Putenschinken eingebaut werden.

Guten Appetit wünscht Thomas Dorfer

