



# • Ölz Riesen Toast •

gefüllt mit Prosciutto-Salami & mediterraner Würze



Beim Ölz Riesen Toast vorsichtig seitlich eine Tasche hineinschneiden. Die Zutaten in einer Schüssel glatt rühren.

In die Toasttasche füllen und in einer Pfanne mit heißem Öl beidseitig anbraten! Anschließend für 5-10 Min. bei 180 °C ins Rohr geben! Schräg durchschneiden und mit gezupftem leicht marinierten Vogerlsalat servieren.

## Zutaten

4 Scheiben Ölz Riesen Toast  
80 g Ricotta  
80 g Büffelmozzarella in kleine Würfel geschnitten  
20 g Parmesan gerieben  
20 g gehackte schwarze Oliven  
40 g getrocknete, gehackte Tomaten  
60 g Prosciutto-Salami oder andere Italienische Salami in feine Streifen geschnitten  
Etwas Zitronenschale  
Etwas Basilikum

\*\*\*

Vogerlsalat (Feldsalat) zum Garnieren

## Zubereitungszeit

**40 min**

**Guten Appetit wünscht Thomas Dorfer**

