



• Ölz Sandwich Toast •

Olivenpofesen mit Blattsalaten



Zutaten

6 Scheiben Ölz Sandwich Toast
100 g Olivenpaste (Tapenade)
100 ml Milch
2 mittlere Eier
40 g Parmesan (fein gerieben)
150 g Blattsalate
Salz, Pfeffer, Kräuternessig, Olivenöl, Öl zum Backen

Zubereitungszeit

15 min

Die Hälfte von den Toastscheiben gleichmäßig mit Tapenade bestreichen, mit den übrigen Toastscheiben abdecken und behutsam zusammendrücken. Milch mit Eiern und Parmesan verquirlen, mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Garnitur Salate putzen und zerpfücken. 2 EL Essig salzen, pfeffern und mit 4 EL Olivenöl verrühren. Ca. 3 Finger hoch Öl erhitzen. Pofesen beidseitig kurz in die Eimischung tauchen und sofort im heißen Öl beidseitig goldgelb backen.

Pofesen herausheben und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Salat marinieren. Pofesen in ca. 2 cm breite Streifen schneiden und mit dem Salat anrichten.