Ölz Eiweissbrot-Stullen mit Gurke, Tomate & Prosciutto

Vielseitig, frisch & voller Geschmack – ideal für Brunch, Buffet und genussvolle Jausen



Zutaten
6 Scheiben Ölz Eiweissbrot
200 g Frischkäse
Cherrytomaten (rot & gelb)
Gurke
Radieschen
Feigen
Prosciutto oder Schinken
Frische Kräuter
Salz & Pfeffer
Optional: etwas Olivenöl oder Honig

Für 2-3 Portionen

Zubereitungszeit
15 min

1. Brot vorbereiten:
Ölz Eiweissbrot nach Wunsch leicht toasten oder frisch verwenden.

2. Bestreichen:
Alle Brotscheiben großzügig mit Frischkäse bestreichen.

3. Belegen:

Frisch & knackig: Gurke, Radieschen und Kräuter
Mediterran: Tomaten, Basilikum und etwas Olivenöl
Süß-herzhaft: Feigen, Prosciutto und ein Hauch Honig

4. Verfeinern:
Mit Salz und Pfeffer abschmecken und nach Belieben mit Kräutern garnieren.

5. Servieren:
Die Stullen auf einer Platte anrichten und direkt genießen – perfekt zum Teilen.