



# Ölz Mehrkorn Toast

mit Speck, Camembert & Zwiebelchutney



## Zutaten

4 Scheiben Ölz Mehrkorn Toast

\*\*\*

Für das Zwiebelchutney

250 g rote Zwiebeln

1 EL Olivenöl

50 g brauner Zucker

50 ml Balsamicoessig

25 ml Rotwein (optional)

Salz & Pfeffer

\*\*\*

Für den Mehrkorn Toast

100 g Camembert (in Scheiben geschnitten)

4 Scheiben Speck

## Zubereitungszeit

**30 min**

1. Für das Zwiebel Chutney die Zwiebeln putzen, schälen und sehr fein würfeln. Olivenöl in einem Topf erhitzen, die Zwiebelringe darin glasig dünsten. Den Zucker sowie den Balsamicoessig und das Lorbeerblatt hinzufügen. Optional den Rotwein hinzugeben.-

2. Das Chutney mit Salz und Pfeffer würzen und für rund 10 bis 15 Minuten auf geringer Hitze einkochen lassen. Das Chutney in saubere, heiß ausgespülte Gläser füllen, verschließen und auf den Kopf gestellt vollständig auskühlen lassen.

3. Die Speckscheiben in einer Pfanne ohne Öl knusprig braten.

Die Ölz Mehrkorn Toast Scheiben von beiden Seiten leicht mit Butter bestreichen und je nach Wunsch kurz anrösten. Mit Camembert-Scheiben, geröstetem Speck und je zwei Esslöffeln Zwiebel Chutney garnieren.

Noch warm servieren.

## Tipp

Ölz Mehrkorn Toast Scheiben können auch untoasted zubereitet werden.

Umsetzung in Kooperation mit Cooking Catrin.