Ölz Butter Toast "Twisted Toast" mit Camembert & Preiselbeeren

Herzhafter Snack mit fruchtiger Note - schnell gemacht!

Zutaten
4 Scheiben Ölz Butter Toast
100 g Camembert (in Scheiben geschnitten)
4 TL Preiselbeermarmelade
Etwas frische Petersilie oder Schnittlauch zur Deko

Für 3-4 Portionen

Zubereitungszeit
15 min

1. Backofen vorheizen
Den Ofen auf 200 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen.

2. Toast vorbereiten
Die Ölz Butter Toast Scheiben jeweils schräg einschneiden und übereinander legen.

3. Füllen & backen
Jeweils zwei kleine Stücke Camembert in die Mitte der Toastscheibe legen und mit etwas Preiselbeermarmelade & Kräutern toppen.
Für ca. 12 Minuten im Ofen backen, bis der Toast goldbraun und der Käse leicht geschmolzen ist.

4. Topping & Servieren
Nach dem Backen einen Löffel Preiselbeermarmelade auf den geschmolzenen Käse geben.

Mit frisch gehackter Petersilie oder Schnittlauch garnieren.