



Ölz Dinkel Toast

mit gegrilltem mediterranen Gemüse, Dinkelcrumble, Sojatopfen und Basilikumspitzen



Zutaten

4 Scheiben Ölz Dinkel Toast
1 Stück Zucchini
1 rote Paprikaschote
1 gelbe Paprikaschote
1 Knoblauchzehe
2 kleine Schalotten
Etwas frischer Oregano
Olivenöl zum braten

Für den Crumble/Streusel:

15 g Dinkelflocken
15 g Dinkelmehl
15 g Mandelmehl
Salz
15 g Zucker
25 g Pflanzenmargarine, vegan
Ca 20 ml Sojamilch

4 EL Sojatopfen
12 kleine Basilikumspitzen

Zubereitungszeit

35 min

1. Olivenöl erhitzen, Zucchini (in 1 cm gewürfelt), Paprika (geschält und in 1 cm gewürfelt) & Schalotten (geschält und in Scheiben geschnitten) gut anbraten, die fein gehackte Knoblauchzehe dazugeben und mit etwas Salz, Oregano & evtl. einer Prise Zucker würzen.

2. Dinkelmehl, Dinkelflocken, Mandelmehl, Salz & Zucker mischen. Margarine & Sojamilch hinzufügen und gut verkneten. Teig klein auf Backpapier bröseln und im Rohr ca 8-12 min knusprig backen.

Die Ölz Dinkel Toast Scheiben mit dem gebratenen Gemüse belegen, kleine Soja-Topfen Nockerl darauf portionieren. Mit dem Streusel bestreuen und mit Basilikumspitzen garnieren.

Guten Appetit wünscht Thomas Dorfer

