



# Ölz Dinkel Toast mit Melanzani, Halloumi & Curry Hummus

Vegetarisches Club Toast Rezept für 2 Portionen



## Zutaten

4 Scheiben Ölz Dinkel Toast  
1 Melanzani  
1 Rote Spitzpaprika  
1 Halloumi  
50 g Curry Hummus  
50 g Frischkäse  
Frischer Basilikum  
Olivenöl  
Salz

## Zubereitungszeit

25 min

### 1. Gemüse grillen:

Melanzani & Paprika waschen und der Länge nach in dünne Scheiben schneiden. In einer heißen Pfanne mit etwas Öl anbraten, bis das Gemüse schön gegrillt ist.

### 2. Halloumi anbraten:

Halloumi in dünne Scheiben schneiden. In der Pfanne für kurze Zeit knusprig anbraten.

### 3. Toast vorbereiten:

Vier Ölz Dinkel Toast Scheiben in der heißen Pfanne mit etwas Öl beidseitig goldbraun grillen. Eine Scheibe mit Hummus, die andere mit Frischkäse bestreichen.

### 4. Club Toast belegen:

Die mit Hummus bestrichene Toastscheibe mit gegrillter Melanzani, Paprika & Halloumi belegen. Leicht salzen. Mit frischen Basilikumblättern dekorieren.

### 5. Servieren & Genießen:

Die zweite Toastscheibe darauflegen und leicht andrücken. Sofort servieren und genießen!