Ölz Dinkel Toast mit Melanzani, Halloumi & Curry Hummus

Die perfekte vegetarische Lunch-Idee für jeden Tag: Vegetarisches Club Toast Rezept

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

Für 2 Portionen

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!