Ölz Dinkel Toast - Oster-Karotten mit Frischkäse

Perfektes österliches Finger-Food Rezept für Kinder



Zutaten
4 Scheiben Ölz Dinkel Toast
100 g Frischkäse
2 große Karotten, geraspelt
Etwas Salz & Pfeffer
1 TL Zitronensaft
1 TL Honig oder Ahornsirup (optional, für eine leichte Süße)
Karottengrün oder frische Petersilie zur Deko

Für 4 Portionen

Zubereitungszeit
15 min

1. Toast vorbereiten
Ölz Dinkel Toast nach Belieben toasten, damit sie schön knusprig sind. Anschließend in längliche oder ovale Stücke schneiden, um die Form von Karotten nachzuahmen. Alternativ kann ein karottenförmiger Ausstecher verwendet werden, um eine besonders schöne Form zu erhalten.

2. Frischkäsecreme anrühren
Frischkäse mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer vermengen. Falls gewünscht, etwas Honig oder Ahornsirup hinzufügen, um eine leichte Süße zu bekommen.

3. Karottenbelag vorbereiten
Die geraspelten Karotten leicht ausdrücken, um überschüssige Feuchtigkeit zu entfernen. Nach Belieben mit etwas Salz und Zitronensaft würzen.

4. Toast belegen
Die Ölz Dinkel Toast Scheiben großzügig mit Frischkäse bestreichen. Die geraspelten Karotten darauf verteilen und leicht andrücken. Oben etwas Karottengrün oder frische Petersilie als „Karottenkraut“ platzieren.

5. Servieren & Genießen
Auf einer schönen Platte anrichten und genießen! Perfekt als Snack oder Vorspeise.