



Ölz Farmer Soft Sandwich mit Kräuterseitling & frischer Petersilie

Vegetarisches Sandwich Rezept für 2 Portionen



Zutaten

4 Scheiben Oelz Farmer Soft Sandwich
200 g Kürbis Hummus
2 Handvoll Babyspinat
60 g Kräuterseitlinge
20 g Haselnüsse
1 EL Honig
Frische Petersilie
2 EL Olivenöl
Salz & Pfeffer

Zubereitungszeit

15 min

1. Kräuterseitlinge anbraten:

Kräuterseitlinge putzen und der Länge nach in Scheiben schneiden. In einer Pfanne mit Olivenöl, Salz & Pfeffer bei mittlerer Hitze goldbraun anbraten. Zum Schluss frisch gehackte Petersilie unterrühren.

2. Haselnüsse karamellisieren:

Haselnüsse grob hacken. In einer kleinen Pfanne mit 1 EL Honig & etwas Wasser karamellisieren, bis das Wasser verdampft ist.

3. Sandwich zusammenstellen:

Zwei Farmer Soft Sandwich Scheiben mit Kürbis-Hummus bestreichen. Mit Babyblattspinat, den gebratenen Kräuterseitlingen, karamellisierten Haselnüssen & frischer Petersilie belegen.

4. Servieren & Genießen:

Et voilà – das perfekte, herzhaftes Gourmet-Sandwich ist bereit zum Genießen!