



Ölz Körndlbrot

mit Lachs, Zucchini & Ofentomaten



Zutaten

8 Scheiben Ölz Körndlbrot
250 g Räucherlachs
1 Stk Bio Zitrone
200 g Cherrytomaten
1 Stk Zucchini
4 TL Sprossen
100 g Frischkäse
2 EL Olivenöl
Kräutersalz & Pfeffer

Zubereitungszeit

30 min

Den Backofen auf 200 °C Heißluft vorheizen. Die Tomaten auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben und mit Salz und Pfeffer würzen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C Heißluft für 15 Minuten backen.

Die Zucchini waschen, putzen und in Würfel schneiden. Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, die Zucchiniwürfel darin knusprig braten. Mit Kräutersalz und Pfeffer abschmecken. Die Ölz Körndlbrot Scheiben mit dem Frischkäse bestreichen. Mit Räucherlachs und den Zucchiniwürfeln belegen. Die geschmorten Ofentomaten darauf verteilen und mit Sprossen garniert servieren.

Tipp: dazu passt Frischkäse mit Kren oder frisch geriebener Kren.