Ölz Körner Soft Sandwich mit Cashew-Cream-Cheese & Toppings

Veganes Sandwich-Rezept für 2 Portionen



Zutaten
2 Scheiben Ölz Körner Soft Sandwich

Für den Cashew-Cream-Cheese:
100 g Cashewkerne (mind. 4 Std. oder über Nacht eingeweicht)
1 EL Zitronensaft
1 TL Apfelessig
1 TL Dijon-Senf
1 EL Olivenöl
2 EL Wasser (mehr nach Bedarf)
1 Knoblauchzehe
Salz & Pfeffer nach Geschmack

Toppings:
1 kleine Salatgurke
1 Handvoll Micro Greens (z. B. Radieschen- oder Brokkolisprossen)
Frische Kräuter nach Wahl (z. B. Petersilie, Dill, Koriander)
2 EL geröstete Saaten (Kürbiskerne, Sonnenblumenkerne, etc.)
Salzflocken zum Garnieren

Zubereitungszeit
20 min

1. Cashew-Cream-Cheese vorbereiten:
Die eingeweichten Cashewkerne abgießen und gut abspülen. Mit Zitronensaft, Apfelessig, Dijon-Senf, Olivenöl, Knoblauch, Wasser, Salz & Pfeffer in einem Mixer oder einer Küchenmaschine cremig pürieren. Falls nötig, etwas mehr Wasser hinzufügen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Abschmecken und beiseitestellen.

2. Saaten rösten:
Die Kürbiskerne und Sonnenblumenkerne in eine trockene Pfanne geben. Auf mittlerer Hitze ohne Öl unter gelegentlichem Schwenken 1-2 Minuten rösten, bis sie leicht goldbraun sind und duften. Vom Herd nehmen und abkühlen lassen.

3. Toppings vorbereiten:
Salatgurke in kleine Stückchen schneiden. Micro Greens und Kräuter hacken.

4. Sandwich vorbereiten & belegen:
Die Ölz Körner Soft Sandwich Scheiben leicht toasten, falls eine knusprigere Basis gewünscht ist. Den Cashew-Cream-Cheese großzügig auf den Toast streichen. Mit den Gurkenstückchen, Micro Greens und Kräutern bestreuen. Die gerösteten Saaten darüber verteilen und zum Schluss mit Salzflocken toppen.

Unser Tipp:
Für eine würzigere Note kann der Cashew-Cream-Cheese mit Hefeflocken verfeinert werden!