



# Ölz Mehrkorn Toast mit Fischstäbchen & frischem Dill

Schnelles Mehrkorn Toast Rezept für 2 Portionen



## Zutaten

4 Scheiben Ölz Mehrkorn Toast  
6 Fischstäbchen  
80 g Kräuterfrischkäse  
1 Gurke  
4 Blätter Salatkopf  
2 EL Sauce Tartare  
Frischer Dill

## Zubereitungszeit

15 min

### 1. Fischstäbchen zubereiten:

Fischstäbchen nach Packungsanleitung im Ofen oder in der Pfanne goldbraun backen.

### 2. Gemüse vorbereiten:

Salatblätter waschen & trocken tupfen. Gurke in dünne Scheiben schneiden.

### 3. Toast vorbereiten:

Vier Scheiben Ölz Mehrkorn Toast toasten, bis sie knusprig sind.

### 4. Sandwich zusammenstellen:

Die getoasteten Mehrkorn-Toasts mit Frischkäse bestreichen. Mit Salat, Gurkenscheiben & den gebackenen Fischstäbchen belegen. Sauce Tartare & frischen Dill über die Fischstäbchen geben. Mit der zweiten Toastscheibe abschließen.

### 5. Servieren & Genießen:

Ein knuspriges, cremiges & frisches Fischstäbchen-Sandwich - perfekt als schnelles Abendessen für Groß & Klein!