Ölz Mehrkorn Toast

- rote Rüben, Apfel-Kren, Chioggia Rübe & geröstete Sonnenblumenkerne

Zutaten
8 Scheiben Ölz Mehrkorn Toast
60 g Ricotta
30 g Crème fraîche
35 g Obers Kren aus dem Glas
80 g Apfel (süßer fruchtiger Apfel) geschält und fein gehobelt, mit etwas Zitrone beträufelt
Salz, Zucker, evtl. etwas Honig
160 g gekochte rote Rüben in 1cm Würfel geschnitten
1 Stk Chioggia Rübe dünn gehobelt als Garnitur evtl. rund ausgestochene 2cm Kreise
3 EL geröstete Sonnenblumenkerne
1 Pkg Rucola zum bestreuen

Zubereitungszeit
30 min

1. Ricotta, Crème fraîche, Kren, und geriebener Apfel verrühren und mit Salz, Zucker evtl. etwas Honig abschmecken. Auf 4 getoastete Scheiben Ölz Mehrkorn Toast großzügig aufstreichen und mit Rote Rübenwürfel und Chioggia Rübenscheiben akkurat und bunt belegen.
2. Zum Schluss mit Rucola und Sonnenblumenkernen bestreuen und eine Scheibe Ölz Mehrkorn Toast schräg darauf setzen.