



# Ölz Sandwich Toast

mit Oliven-Ricottacreme & marinierten Tomaten

## Zutaten

6 Scheiben Ölz Sandwich Toast  
250 g Kuhmilch-Ricotta  
80 g fein gehackte schwarze Oliven  
2 Stk. Tomaten in Scheiben geschnitten

\*\*\*

## TOMATENMARINADE:

10 g Tomatensaft  
65 g Sherryessig  
50 g Staubzucker  
10 g Salz  
10 g Ketchup  
150 g Olivenöl

## Zubereitungszeit

**15 min**

1. Alle Zutaten der Tomatenmarinade bis auf das Olivenöl in ein Einmach-Glas füllen und vor Verwendung gut schütteln.

## Tipp von 3-Haubenkoch Thomas Dorfer:

Öl nach dem Schütteln nur mit dem Schneebesen einschlagen, nicht mixen!

2. Tomaten-Scheiben in der Tomatenmarinade ca. 15 Minuten ziehen lassen. Ricotta und schwarze Oliven verrühren. Entrindeter Ölz Sandwich Toast mit Ricotta- Oliven-Mischung bestreichen und marinierte Tomaten darauf anrichten.

3. Basilikumblätter auflegen und ebenso in der Marinade ziehen lassen. Mit jungen Basilikumspitzen garnieren.

**Guten Appetit wünscht Thomas Dorfer**

