Ölz Sandwich Toast mit Räucherforelle & Zuckermelone

Chicorée & gerösteten Erdnüssen

Zutaten
4 Scheiben Ölz Sandwich Toast
240 g Räucherforelle ohne Haut
1-2 Stk Chicorée in feine Streifen geschnitten
1 EL Dijon Senf
2 EL Honig
2 EL Creme fraîche
Etwas geriebene Limettenschale
200 g reife Charentais Melone (Zuckermelone) in Würfel (1 cm) geschnitten - oder Kugeln ausstechen
3 EL geröstete, gehackte, gesalzene Erdnüsse
Petersilie

Zubereitungszeit
30 min

1. Honig-Senf-Creme zubereiten:
Senf, Honig, Limettenschale und Crème fraîche in einer Schüssel glatt rühren.

2. Chicorée vorbereiten:
Den Chicorée kurz in lauwarmes Wasser legen, anschließend gut abtropfen lassen und in einer Salatschleuder trocken schleudern.

3. Toasts bestreichen:
Die Honig-Senf-Creme mit dem vorbereiteten Chicorée vermengen und gleichmäßig auf die getoasteten Ölz Sandwich Toast Scheiben verteilen.

4. Räucherforelle & Melone anrichten:
Die Räucherforelle in Stücke brechen und zusammen mit der Melone locker auf dem Chicorée platzieren.

5. Garnieren & Servieren:
Mit gehackten Erdnüssen bestreuen und zum Abschluss mit frischer Petersilie garnieren.