



Ölz Sandwich Toast

mit Ziegenkäse Croque, Birne & Preiselbeeren



Zutaten

8 Scheiben Ölz Sandwich Toast
4 Birnen Birnen (Alternativ können zur Saison auch Marillen verwendet werden)
1 rote Zwiebel
6-8 französische Ziegenkäse-Taler (à 40 g)
2 EL Preiselbeeren
Rosa Pfeffer
2 EL Marillensaft
1-2 TL mittelscharfer Lustenauer Senf
etwas geriebener Ziegenpecorino (Sorten: Banon, Mothais sur Feuille, Palet de Chèvre, Pélardon, Picodon, Rocamadour)

Zubereitungszeit

40 min

1. Zwiebel in Ringe schneiden und Ziegenkäse-Taler quer halbieren. Die Birnen schälen, in dünne Scheiben schneiden und kurz in der Pfanne schwenken.
2. Den Ölz Sandwich Toast mit Ziegenkäsescheiben, roten Zwiebelringen und Birnenscheiben abwechselnd belegen. Etwas Preiselbeer Marinade (dafür die Preiselbeeren mit rosa Pfeffer und Senf verrühren) darüber geben und mit einer Scheibe Ölz Sandwich Toast als Deckel abschließen.
3. Mit geriebenem Ziegen-Pecorino bestreuen und im Rohr 8-10 Min. bei 180°C knusprig überbacken. Mit fein geschnittenem Schnittlauch garnieren.

Tipp:

Wenn gerade Saison ist, können auch Marillen statt Birnen verwendet werden.