



# • Ölz Super Soft Sandwich •

mit Prosciutto Salami, Olivenricotta, kurz geschmorten Pflaumen, Ruccola und Pinienkernen



## Zutaten

8 Scheiben Ölz Super Soft Sandwich  
30 g Pinienkerne, geröstet & gehackt  
4 Stk. feste Pflaumen, entkernt  
100 g Ruccola, gewaschen

\*\*\*

## Olivenricotta:

100 g Ricotta  
40 g schwarze Oliven, gehackt  
40 g grüne Oliven, gehackt  
1 Messerspitze Dijonsenf  
Salz & schwarzer Pfeffer

## Zubereitungszeit

**25 min**

Die Pflaumen in nicht zu dünne Scheiben schneiden und mit etwas Zucker in einer Pfanne kurz anschmoren, dann auskühlen lassen.

Für den Olivenricotta alle Zutaten zu einer cremigen Masse rühren.

Ölz Super Soft Sandwich mit Olivenricotta bestreichen, mit geschmorten Pflaumen, Salami und Ruccola belegen, Pinienkerne darüberstreuen, mit einer zweiten Scheibe abdecken und servieren.

**Guten Appetit wünscht Thomas Dorfer**

