



# Ölz Super Soft Sandwich

mit Prosciutto Salami, Oliven Ricotta, kurz geschmorten Pflaumen, Rucola und Pinienkernen



1. Die Pflaumen in nicht zu dünne Scheiben schneiden und mit etwas Zucker in einer Pfanne kurz anschmoren, dann auskühlen lassen.
2. Für den Olivenricotta alle Zutaten zu einer cremigen Masse rühren.
3. Ölz Super Soft Sandwich mit Olivenricotta bestreichen, mit geschmorten Pflaumen, Salami und Rucola belegen, Pinienkerne darüberstreuen, mit einer zweiten Scheibe abdecken und servieren.

## Zutaten

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

\*\*\*

Olivenricotta:

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

## Zubereitungszeit

**25 min**