



Ölz Super Soft Sandwich

Regenbogensandwich mit verschiedenen Aufstrichen



Zutaten

12 Scheiben Ölz Super Soft Sandwich
1 Pkg. Frischkäse od. Kräuterfrischkäse

Für den Erbsenaufstrich:

1 Stk. kleine Zwiebel
1 TL Olivenöl
250 g TK-Erbsen
Saft 1/2 Bio Zitrone
Salz & Pfeffer

Rote Rüben Aufstrich

250 g Rote Rüben (geschält & vorgegart)
70 ml Apfelessig
50 g Zucker
1/2 Stk. violette Zwiebel
Salz & Pfeffer

Zubereitungszeit

15 min

Für den Erbsenaufstrich die Erbsen in der Mikrowelle auftauen lassen oder kurz in etwas Wasser blanchieren. Die Zwiebel schälen und sehr fein hacken. Etwas Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, die Zwiebel darin glasig dünsten. Erbsen, Zwiebelwürfel und Zitronensaft in einen Mixer geben und fein pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die vorgekochten roten Rüben grob würfeln. Die Zwiebel schälen, fein hacken und in etwas Olivenöl glasig dünsten. Mit den Zwiebelwürfeln und den restlichen Zutaten in eine Schüssel geben und sehr fein pürieren.

Eine Scheibe Ölz Super Soft Sandwich mit Erbsenaufstrich bestreichen, eine weitere Scheibe mit (Kräuter-)Frischkäse und auf die erste Scheibe mit Erbsenaufstrich legen. Eine letzte Scheibe mit dem roten Rüben Aufstrich, draufsetzen und damit abschließen. Die Sandwiches vierteln und schön angerichtet servieren.

Die Ölz Super Soft Sandwich Schicht-Spieße Dreierlei sind ideale Appetizer, ob als Vorspeise oder Fingerfood zu einem Aperitif.

Umsetzung in Kooperation mit Cooking Catrin.