Ölz Sandwich Toast

mit Kürbiskern-Beinschinkenfülle & Kren

Zutaten
12 Scheiben Ölz Sandwich Toast
300 g Frischkäse Doppelrahmstufe
40 g Kürbiskernöl
50 g geröstete Kürbiskerne gehackt
150 g Bein-Schinken in 1/2 cm Würfel geschnitten
50 ml Schlagobers
2 EL Kren aus dem Glas
schwarzer Pfeffer
Salz
12 Scheiben Beinschinken

Zubereitungszeit
20 min

1. Frischkäse, Kürbiskernöl, Kürbiskerne, in Würfel geschnittenen Beinschinken, Obers, Kren, Salz & Pfeffer gut verrühren.
2. Die Hälfte der Sandwich Toast Scheiben entrinden, mit der Masse bestreichen und mit jeweils einer zweiten entrindeten Ölz Sandwich Toast Scheiben abdecken.
3. Anschließend längs in je 3 Teile schneiden und mit den Beinschinkenscheiben einrollen.
4. Wiederum in 3 Teile schneiden und mit Spießen fixieren und mit geriebenem Kren garnieren.