



# 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.

**Guten Appetit wünscht Thomas Dorfer**

