



Ölz Dinkel Toast

Canapé-Brunch-Mix

Zutaten

- 1 Packung Ölz Dinkel Toast
- ***
- DEFTIGE SALAMI-FRISCHKÄSECREME:
- 200 g Salami
- 30 g englischer Senf
- 150 g Frischkäse
- 60 g Essiggurkerl fein gerieben
- 60 g Jungzwiebeln zum Garnieren
- ***
- VEGETARISCHE AVOCADO-PAPRIKA-OLIVENPASTE:
- 2 Stk. vollreife Avocados geschält und mit einer Gabel zerdrückt
- Saft von einer halben Zitrone
- etwas Salz
- 60 g gehackte schwarze Oliven
- 100 g gegrillter eingelegter Paprika klein würfelig geschnitten
- etwas Basilikum
- 1 Prise Cayennepfeffer

Zubereitungszeit

7 min

Perfektes Fingerfood - zum gemütlichen Brunch oder zur nächsten Party!

Zubereitung deftige Salami-Frischkäsecreme:

Alle Zutaten bis auf die Jungzwiebeln glatt rühren und auf knusprig getoastetem [Ölz Dinkel Toast](#) anrichten. Jungzwiebeln fein blättrig schneiden und über die Canapés streuen.

Zubereitung Vegetarische Avocado-Paprika-Olivenpaste:

Zutaten vermischen, kühl stellen und auf knusprig getoastetem Ölz Dinkel Toast servieren.

Tipp von Haubenkoch Thomas Dorfer:

„Die Füllungen eignen sich gut zum Vorbereiten! Dann geht es in der Früh oder bei den Brunch-Vorbereitungen ruck zuck!“

Guten Appetit wünscht Thomas Dorfer

