



· Ölz Kornspitz Toast ·

mit Schafkäse, Jungzwiebeln, roter Pfeffercreme & Bresaola



Joghurt, Mayonnaise, Honig und Pfefferbeeren mit einem Stabmixer zu einer Paste mixen, mit etwas Salz abschmecken. Schafkäse mit einer Gabel zerdrücken und den Ölz Kornspitz Toast damit bestreuen.

Danach mit geschnittenen Jungzwiebeln belegen, 1 EL der Pfefferpaste darauf verteilen und mit Bresaola und Basilikum belegen, mit einer weiteren Scheibe Ölz Kornspitz Toast decken und ca. 8 - 12 min. bei 175° im Rohr backen.

Zutaten

8 Scheiben Ölz Kornspitz Toast

ROTE PFEFFERCREME:

50 g Joghurt

50 g Mayonnaise

1 TL Honig

2 EL Rosa Pfefferbeeren

1 Prise Salz

250 g Feta Schafkäse

120 g Jungzwiebel in feine Streifen geschnitten

Bresaola (italienischer Rinderschinken)

einige Basilikumblätter

Zubereitungszeit

20 min

Guten Appetit wünscht Thomas Dorfer

