



Ölz Kornspitz Toast

mit überbackener Dörrpflaumencreme, Beinschinken & würzigem Bergkäse



1. Dörrpflaumen klein schneiden, mit Ricotta, Dijonsenf und Walnüssen mischen.
2. Anschließend Ölz Kornspitz Toast Scheiben mit der Dörrpflaumencreme bestreichen, mit Schinken und Bergkäse belegen und bei 190°C im Rohr ca. 8 Minuten überbacken.
3. Zum Schluss mit Sprossen bestreuen und gleich servieren.

Zutaten

8 Scheiben Ölz Kornspitz Toast
100 g Dörrzwetschken
3 EL gehackte Walnüsse
3 EL Ricotta
1 TL Dijonsenf
etwas Salz
etwas schwarzer Pfeffer aus der Mühle
8 Scheiben Beinschinken
12 Scheiben würziger Bergkäse
eine kleine Hand voll Rettich- oder
Radieschensprossen

Zubereitungszeit

20 min