



Ölz Mehrkorn Toast

mit Räucherforellenpralinen

Zutaten

6 Scheiben Ölz Mehrkorn Toast
100 g Ricotta
100 g Granny Smith Apfel in kleine Würfel
geschnitten (ersatzweise andere säuerliche
Apfelsorte)
50 g Radieschen fein gehackt
100 g Räucherforelle in Würfel geschnitten
60 g geröstete Pinienkerne klein gehackt
1 Prise Salz
200 g zerstoßene Cornflakes
2 Packungen Gartenkresse
etwas Sauerrahm zum Garnieren

Zubereitungszeit

25 min

1. Ricotta, Apfelwürfel, Radieschen, gewürfelte Räucherforelle und geröstete Pinienkerne mischen, mit einer Prise Salz würzen.
2. Anschließend die Masse in 24 Kugeln formen (à 15 g) und durch die zerstoßenen Cornflakes wälzen.
3. Aus 6 Stück Ölz Mehrkorn Toast mit einem runden Ausstecher (Durchmesser ca. 4 cm) je 4 Kreise ausstechen und anschließend am Backblech toasten.
4. Nun die Räucherforellenpralinen auf die Ölz Mehrkorn Toast Scheiben setzen, etwas Sauerrahm neben die Pralinen tupfen und die Kresse darauflegen.