



Ölz Sandwich Toast

mit Eierschwammerl, Cottage Cheese & Putenschinken

Zutaten

12 Scheiben Ölz Sandwich Toast
400 g Eierschwammerl
2 TL Butter
etwas weißer Balsamico-Essig
250 g Cottage Cheese
2 EL Schnittlauch
etwas Vogerlsalat
1 Prise Salz
Pfeffer aus der Pfeffermühle
Cayennepfeffer
24 Scheiben Putenschinken

Zubereitungszeit

20 min

Eierschwammerl putzen, waschen und klein schneiden, in einer Pfanne Butter aufschäumen. Gehackte Pilze kurz darin andünsten, mit einem Spritzer weißem Balsamico-Essig ablöschen. Mit Salz und Pfeffer aus der Mühle etwas würzen, Pilze in ein Sieb geben und Flüssigkeit abtropfen lassen, Pilze auskühlen lassen.

Cottage Cheese mit den Pilzen und Schnittlauch mischen, mit etwas Salz sowie Cayennepfeffer abschmecken. Getoasteten Ölz Sandwich Toast 1 cm dick mit Cottage Cheese bestreichen und mit Vogerlsalat und Putenschinken belegen. Eine zweite Scheibe getoasteten Ölz Sandwich Toast darauflegen und diagonal halbieren, so dass zwei Dreiecke entstehen.

Guten Appetit wünscht Thomas Dorfer

