



Ölz Butter Toast mit Räucherlachs, Ricotta & Physalis

Ausgefallenes Toast-Rezept getoppt mit Veilchen, Honig, Senfgurken, Ricotta & Dillkraut



Zutaten

4 Scheiben Ölz Butter Toast
200 g bester Räucherlachs - in dünne Tranchen geschnitten
100 g feiner Kuhmilchricotta
1 EL Senfkörner 4-5 min in Apfelsaft gekocht, abgetropft
1 Bund Dill (Hälfte hacken & schöne Spitzen für Garnitur)
12 Stk kleine Veilchenblüten
6 Stk Physalis geviertelt
60 g fein gehackte, abgetropfte Senfgurken
1 TL Obers Kren aus dem Glas
1 EL Honig
Salz

Zubereitungszeit

30 min

1. Den Ricotta mit fein gehackten Senfgurken, Honig, gekochten Senfkörnern, etwas gehacktem Dill, Salz und etwas Kren aus dem Glas glatt rühren.
2. Den Ölz Butter Toast beidseitig toasten und leicht abkühlen lassen. Anschließend ca. 0,5 cm dick mit der Creme bestreichen und mit dem Räucherlachs ansprechend belegen.
3. Zum Schluss mit Dillspitzen, Physalis und Veilchenblüten garnieren.