



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. Ricotta-Creme zubereiten:

Ricotta in eine Schüssel geben und mit fein gehackten Senfgurken, Honig, gekochten Senfkörnern, etwas gehacktem Dill, einer Prise Salz und etwas Kren aus dem Glas glatt rühren.

2. Toast vorbereiten:

Ölz Butter Toastscheiben beidseitig toasten und anschließend leicht abkühlen lassen.

3. Toast bestreichen:

Die abgekühlten Toastscheiben ca. 0,5 cm dick mit der Ricotta-Senfgurken-Creme bestreichen.

4. Belegen:

Den Räucherlachs ansprechend auf den bestrichenen Toastscheiben arrangieren.

5. Garnieren:

Mit frischen Dillspitzen, Physalis und essbaren Veilchenblüten dekorieren.