



# Ölz Butter Toast mit Wachtelei & Senfkaviar

Aschermittwoch Toast-Rezept mit eingelegter Matjes



## Zutaten

4 Scheiben Ölz Butter Toast  
200 g Matjes - in Würfel geschnitten  
100 g Mayonnaise  
50 g griechisches Joghurt  
80 g Erbsen  
80 g weich gekochte Karotten Würfel geschnitten  
Fein gehackte Chilischote  
40 g Essiggurkerl in Würfel geschnitten  
60 g Apfelwürfel (geschält)  
Etwas Zitronensaft  
1 EL Senfkörner 5 min in Apfelsaft, etwas Zucker und Apelessig gekocht, abgetropft  
1 Bund Dill  
\*\*\*

4 Stk Wachteleier - Wachteleier 2 min 30 Sekunden wachweich kochen & abschrecken  
\*\*\*

## APFELESSIG-ROTE RÜBENGELEE:

100 ml Apfelsaft  
150 ml Rote Rübensaft  
Etwas Apelessig  
Zucker  
4 Blatt eingeweichte Gelatine

Kühlzeit: 120 min

## Zubereitungszeit

30 min

### 1. Gelee zubereiten:

Apfelsaft, roter Rübensaft, Zucker und etwas Essig in einem Topf leicht erwärmen.

### 2. Gelatine einarbeiten & kühlen:

Die Gelatine gut ausdrücken, in der warmen Flüssigkeit auflösen und die Mischung etwa 1 cm hoch in eine Form gießen. Anschließend für ca. 2 Stunden kühl stellen. Danach das feste Gelee in gleichmäßige Würfel schneiden.

### 3. Französischen Gemüsesalat anrühren:

Mayonnaise, griechischen Joghurt, klein geschnittenes Gemüse, Essiggurke und Äpfel vermengen. Mit Salz, Zitronensaft und gehacktem Dill abschmecken.

### 4. Toasts belegen:

Die getoasteten Ölz Butter Toast Scheiben mit dem Mayonnaise-Salat gleichmäßig bestreichen.

### 5. Garnieren:

Die belegten Toasts mit Matjeswürfeln, Senfkaviar, Geleewürfeln und Dillspitzen dekorieren.

### 6. Servieren:

Zum Schluss die Wachteleier halbieren und mittig auf den Toasts platzieren. Direkt genießen!