



# Ölz Mehrkorn Toast mit Fetakäse & San Daniele Schinken

Mediterranes Toast Rezept mit halbtrockneten Marillen



## Zutaten

8 Scheiben Ölz Mehrkorn Toast  
250 g Feta Schafskäse mit grobem Reibeisen gerieben  
1/2 TL gehackte grüne Pfefferkörner  
70 g getrocknete Marillen (soft) in kleine Würfel geschnitten  
60 g Jungzwiebeln in feine Streifen geschnitten  
2x 0,5cm Scheiben (ohne Kerne) von eingelegten süß scharfen Pfefferoni  
8-12 Scheiben San Daniele Schinken  
Kleine (Mini) Basilikumblätter

## Zubereitungszeit

30 min

### 1. Schafskäse-Mischung zubereiten:

Den geriebenen Feta mit den gehackten Pfefferkörnern und den fein geschnittenen Marillen gut vermengen.

### 2. Toast vorbereiten & überbacken:

Die Ölz Mehrkorn Toast Scheiben leicht tosten und anschließend mit der Schafskäsemasse bestreichen. Die belegten Toasts bei 180°C für 5–10 Minuten im Backofen überbacken.

### 3. Garnieren:

Die warmen Toasts mit geschnittenen Jungzwiebeln, Pfefferoni, San Daniele Schinken und frischem Basilikum belegen.

### 4. Servieren:

Direkt genießen – ideal als herzhafter Snack oder leichte Mahlzeit!