



Ölz Mehrkorn Toast mit Fetakäse & San Daniele Schinken

Mediterranes Toast Rezept mit halbtrockneten Marillen



1. Geriebener Feta mit den gehackten Pfefferkörnern und den gehackten Marillen vermischen.
2. Ölz Mehrkorn Toast leicht toasten und mit der Schafskäsemasse bestreichen. Anschließend bei 180°C für 5-10 Minuten ins Rohr geben.
3. Mit geschnittenen Jungzwiebeln, Pfefferoni, San Daniele Schinken und Basilikum ansprechend belegen.

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