



Ölz Mehrkorn Toast mit Räucherlachs und Kren-Aufstrich

Leckeres Toast-Rezept mit Fisch für Aschermittwoch - 4 Portionen



Zutaten

4 Scheiben Ölz Mehrkorn Toast
100 g Räucherlachs
2 Eier
40 g frischer Kren (gerieben)
250 g Sauerrahm
150 g Topfen (Quark)
Salz & Pfeffer
Cocktailtomaten
1 Gurke

Zubereitungszeit

15 min

1. Für den Kren Aufstrich: Geriebenen Kren, Sauerrahm und Topfen gut verrühren und mit Salz & Pfeffer abschmecken.
2. Ölz Mehrkorn Toast Scheiben in einer Pfanne goldbraun anbraten.
3. Zwei Eier wachsw weich kochen (circa 5 Minuten) & schälen.
4. Toast nun mit Aufstrich bestreichen.
5. Räucherlachs & ein halbes Ei darauf platzieren und nach Vorliebe mit Gurkenscheiben & Cocktailtomaten belegen.