



# 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. Kren-Aufstrich zubereiten:

Geriebenen Kren, Sauerrahm & Topfen gut verrühren. Mit Salz & Pfeffer abschmecken.

### 2. Toast vorbereiten:

Ölz Mehrkorn Toast Scheiben in einer Pfanne goldbraun anbraten.

### 3. Eier kochen:

Zwei Eier wachsw weich kochen (ca. 5 Minuten), danach schälen.

### 4. Toast belegen:

Toast mit dem Kren-Aufstrich bestreichen.  
Räucherlachs & ein halbes Ei darauf platzieren.  
Nach Belieben mit Gurkenscheiben & Cocktailtomaten garnieren.

### 5. Servieren & Genießen:

Ein cremiges, würziges & frisches Toast-Gericht  
– perfekt für ein herzhaftes Frühstück oder Brunch!