



# Ölz Mehrkorn Toast mit Roten Rüben & Apfel-Kren

Toast Rezept getoppt mit gerösteten Sonnenblumenkernen



## Zutaten

8 Scheiben Ölz Mehrkorn Toast  
60 g Ricotta  
30 g Crème fraîche  
35 g Obers Kren aus dem Glas  
80 g Apfel (süßer fruchtiger Apfel) geschält und  
fein gehobelt, mit etwas Zitrone beträufelt  
Salz, Zucker, evtl. etwas Honig  
160 g gekochte rote Rüben in 1cm Würfel  
geschnitten  
1 Stk Chioggia Rübe dünn gehobelt als Garnitur  
evtl. rund ausgestochene 2cm Kreise  
3 EL geröstete Sonnenblumenkerne  
1 Pkg Rucola zum bestreuen

## Zubereitungszeit

30 min

1. Ricotta, Crème fraîche, Kren, und geriebener Apfel verrühren und mit Salz, Zucker evtl. etwas Honig abschmecken. Auf 4 getoastete Scheiben Ölz Mehrkorn Toast großzügig aufstreichen und mit Rote Rübenwürfel und Chioggia Rübenscheiben akkurat und bunt belegen.
2. Zum Schluss mit Rucola und Sonnenblumenkernen bestreuen und eine Scheibe Ölz Mehrkorn Toast schräg darauf setzen.