



# Ölz Butter Toast mit Räucherlachs, Ricotta & Physalis

Ausgefallenes Toast-Rezept getoppt mit Veilchen, Honig, Senfgurken, Ricotta & Dillkraut



## Zutaten

4 Scheiben Ölz Butter Toast  
200 g bester Räucherlachs - in dünne Tranchen geschnitten  
100 g feiner Kuhmilchricotta  
1 EL Senfkörner 4-5 min in Apfelsaft gekocht, abgetropft  
1 Bund Dill (Hälfte hacken & schöne Spitzen für Garnitur)  
12 Stk kleine Veilchenblüten  
6 Stk Physalis geviertelt  
60 g fein gehackte, abgetropfte Senfgurken  
1 TL Obers Kren aus dem Glas  
1 EL Honig  
Salz

## Zubereitungszeit

30 min

1. Den Ricotta mit fein gehackten Senfgurken, Honig, gekochten Senfkörnern, etwas gehacktem Dill, Salz und etwas Kren aus dem Glas glatt rühren.
2. Den Ölz Butter Toast beidseitig toasten und leicht abkühlen lassen. Anschließend ca. 0,5 cm dick mit der Creme bestreichen und mit dem Räucherlachs ansprechend belegen.
3. Zum Schluss mit Dillspitzen, Physalis und Veilchenblüten garnieren.