



Ölz Dinkel Toast als Canapé-Brunch-Mix

Fingerfood Rezept



Zutaten

1 Packung Ölz Dinkel Toast

DEFTIGE SALAMI-FRISCHKÄSECREME:

200 g Salami

30 g englischer Senf

150 g Frischkäse

60 g Essiggurkerl fein gerieben

60 g Jungzwiebeln zum Garnieren

VEGETARISCHE AVOCADO-PAPRIKA-OLIVENPASTE:

2 Stk. vollreife Avocados geschält und mit einer Gabel zerdrückt

Saft von einer halben Zitrone

etwas Salz

60 g gehackte schwarze Oliven

100 g gegrillter eingelegter Paprika klein würfelig geschnitten

etwas Basilikum

1 Prise Cayennepfeffer

Zubereitungszeit

10 min

Perfektes Fingerfood - zum gemütlichen Brunch oder zur nächsten Party!

Zubereitung deftige Salami-Frischkäsecreme:

Alle Zutaten bis auf die Jungzwiebeln glatt rühren und auf knusprig getoastetem Ölz Dinkel Toast anrichten. Jungzwiebeln fein blättrig schneiden und über die Canapés streuen.

Zubereitung Vegetarische Avocado-Paprika-Olivenpaste:

Zutaten vermischen, kühl stellen und auf knusprig getoastetem Ölz Dinkel Toast servieren.

Tipp:

„Die Füllungen eignen sich gut zum Vorbereiten! Dann geht es in der Früh oder bei den Brunch-Vorbereitungen ruck zuck!“