



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

1. Deftige Salami-Frischkäsecreme:

Frischkäse, fein gehackte Salami und Gewürze in einer Schüssel glatt rühren.

Ölz Dinkel Toast knusprig toasten und großzügig mit der Creme bestreichen.

Jungzwiebel fein blättrig schneiden und über die Canapés streuen.

2. Vegetarische Avocado-Paprika-Olivenpaste:

Avocado, fein gewürfelte Paprika und gehackte Oliven in einer Schüssel vermengen.

Mit Salz, Pfeffer und Gewürzen abschmecken und kühl stellen.

Die Paste auf knusprig getoastete Ölz Dinkel Toast Scheiben streichen und servieren.

Tipp:

Die Füllungen können wunderbar im Voraus zubereitet werden, sodass die Canapés bei Bedarf schnell angerichtet werden können – ideal für Brunch, Party oder gemütliche Abende!