



# Ölz Dinkel Toast - Oster-Karotten mit Frischkäse

Österliches Finger-Food Rezept für 4 Personen



## Zutaten

4 Scheiben Ölz Dinkel Toast  
100 g Frischkäse  
2 große Karotten, geraspelt  
Etwas Salz & Pfeffer  
1 TL Zitronensaft  
1 TL Honig oder Ahornsirup (optional, für eine leichte Süße)  
Karottengrün oder frische Petersilie zur Deko

## Zubereitungszeit

15 min

### 1. Toast vorbereiten

Ölz Dinkel Toast nach Belieben toasten, damit sie schön knusprig sind. Anschließend in längliche oder ovale Stücke schneiden, um die Form von Karotten nachzuahmen. Alternativ kann ein **karottenförmiger Ausstecher** verwendet werden, um eine besonders schöne Form zu erhalten.

### 2. Frischkäsecreme anrühren

Frischkäse mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer vermengen. Falls gewünscht, etwas Honig oder Ahornsirup hinzufügen, um eine leichte Süße zu bekommen.

### 3. Karottenbelag vorbereiten

Die geraspelten Karotten leicht ausdrücken, um überschüssige Feuchtigkeit zu entfernen. Nach Belieben mit etwas Salz und Zitronensaft würzen.

### 4. Toast belegen

Die Ölz Dinkel Toast Scheiben großzügig mit Frischkäse bestreichen. Die geraspelten Karotten darauf verteilen und leicht andrücken. Oben etwas Karottengrün oder frische Petersilie als „Karottenkraut“ platzieren.

### 5. Servieren & Genießen

Auf einer schönen Platte anrichten und genießen! Perfekt als Snack oder Vorspeise.