



Ölz Mehrkorn Toast mit "Butter Board" & frischen Kräutern

Ein echter Hingucker für 16 Portionen



1. Die weiche Butter direkt auf einem Brett verstreichen und mit Zutaten toppen. Chilischote in kleine Ringe schneiden, auf der Butter verteilen und Honig darüberträufeln.
2. Den Ölz Mehrkorn Toast toasten und in mundgerechte Stücke schneiden. Und schon kann gedippt und gesnackt werden! Die Butter passt auch hervorragend zum Grillen.

Zutaten

8 Scheiben Ölz Mehrkorn Toast
1 frische Chilischote
EL 2 Honig
Handvoll eingelegte Zwiebel
Handvoll frische Kräuter
Salz & Pfeffer

Zubereitungszeit

15 min