



# Ölz Mehrkorn Toast mit Rote Rüben-Ricotta Topping

Trendiges Toast Rezept für 6-8 Portionen



## Zutaten

6-8 Scheiben Ölz Mehrkorn Toast  
1-2 Rote Rüben (gekocht)  
250 g Ricotta  
2 EL Olivenöl  
½ Zitrone  
1 TL Honig  
Sprossen oder Kresse  
Salz & Pfeffer

## Zubereitungszeit

20 min

### 1. Rote-Rüben-Ricotta-Aufstrich zubereiten:

Ricotta, gekochte rote Rüben, Olivenöl, Zitronensaft, Honig, Salz & Pfeffer in einen Multi-Zerkleinerer geben. Alles zu einer cremigen Masse mixen.

### 2. Toast vorbereiten:

Ölz Mehrkorn Toast Scheiben in einer Pfanne goldbraun anbraten.

### 3. Toast belegen:

Den Rote-Rüben-Ricotta-Aufstrich großzügig auf den gerösteten Toastscheiben verteilen. Mit frischen Sprossen oder Kresse garnieren.

### 4. Servieren & Genießen:

Ein gesunder, herbstlicher Genuss mit cremiger Ricotta-Rote-Rüben-Kombination!