



Ölz Sandwich Toast mit Räucherforelle & Zuckermelone

Chicorée & gerösteten Erdnüssen



Zutaten

4 Scheiben Ölz Sandwich Toast
240 g Räucherforelle ohne Haut
1-2 Stk Chicorée in feine Streifen geschnitten
1 EL Dijon Senf
2 EL Honig
2 EL Creme fraîche
Etwas geriebene Limettenschale
200 g reife Charentais Melone (Zuckermelone)
in Würfel (1 cm) geschnitten - oder Kugeln
ausstechen
3 EL geröstete, gehackte, gesalzene Erdnüsse
Petersilie

Zubereitungszeit

30 min

1. Honig-Senf-Creme zubereiten:

Senf, Honig, Limettenschale und Crème fraîche in einer Schüssel glatt rühren.

2. Chicorée vorbereiten:

Den Chicorée kurz in lauwarmes Wasser legen, anschließend gut abtropfen lassen und in einer Salatschleuder trocken schleudern.

3. Toasts bestreichen:

Die Honig-Senf-Creme mit dem vorbereiteten Chicorée vermengen und gleichmäßig auf die getoasteten Ölz Sandwich Toast Scheiben verteilen.

4. Räucherforelle & Melone anrichten:

Die Räucherforelle in Stücke brechen und zusammen mit der Melone locker auf dem Chicorée platzieren.

5. Garnieren & Servieren:

Mit gehackten Erdnüssen bestreuen und zum Abschluss mit frischer Petersilie garnieren.