



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. Senf, Honig, Limettenschale & Creme fraîche glatt rühren.
2. Den Chicorée kurz in lauwarmes Wasser legen, abtropfen und in einer Salatschleuder gut trocken schleudern.
3. Die Honig Senfcreme mit dem Chicorée mischen und auf den getoasteten Ölz Sandwich Toast Scheiben leicht verteilen.
4. Die Räucherforelle in Stücke brechen und mit der Melone auf dem Chicorée locker anrichten.
5. Mit den gehackten Erdnüssen bestreuen und zum Schluss mit Petersilie garnieren.