Nah&Frisch



Foto&Rezept: Ölz der Meisterbäcker (Photo by Thomas Schauer) Professional

Mehrkorn Toast rote Rüben, Apfel-Kren, Chioggia Rübe & geröstete Sonnenblumenkerne

Hauptspeise Gemüse Topfenrezepte Vegetarisch Vollkorn

Zubereitung

Schwierigkeit: ●●●●○

Ricotta, Crème fraîche, Kren, und geriebener Apfel verrühren und mit Salz, Zucker evtl. etwas Honig abschmecken. Auf 4 getoastete Scheiben Ölz Mehrkorn Toast großzügig aufstreichen und mit Rote Rübenwürfel und Chioggia Rübenscheiben akkurat und bunt belegen.
Zum Schluss mit Rucola und Sonnenblumenkernen bestreuen und eine Scheibe Ölz Mehrkorn Toast schräg daraufsetzen.

Zutaten

- 8 Scheiben Ölz Mehrkorn Toast
- 60 g Ricotta
- 30 g Crème fraîche
- 35 g Obers Kren aus dem Glas
- 80 g Apfel (süßer fruchtiger Apfel) geschält und fein gehobelt, mit etwas Zitrone beträufelt
- Salz, Zucker, evtl. etwas Honig
- 160 g gekochte rote Rüben in 1cm Würfel geschnitten
- 1 Stk. Chioggia Rübe dünn gehobelt als Garnitur evtl. rund ausgestochene 2cm Kreise
- 3 EL geröstete Sonnenblumenkerne
- 1 Pkg. Rucola zum bestreuen