

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