

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

Professional

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

Hauptspeise

Gemüse

Topfenzrepte

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 Zitronen

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