

Schinken mit Olivencreme auf SOFT VOLLKORN Brot

Zubereitung

1. Einige Oliven zum Garnieren zur Seite legen. Die übrigen Oliven mit dem Frischkäse und der Milch in eine Schüssel geben und pürieren. Mit Curry, Salz und Pfeffer abschmecken.
2. Den Speck auf die Brotscheiben legen. Die Olivencreme in einen Spritzbeutel geben und auf den Schinken spritzen. Die übrigen Oliven in Ringe schneiden und die Brote damit verzieren.



Zutaten

1	Packung Mestemacher SOFT VOLLKORN
200 g	Frischkäse
4 EL	Milch
70 g	Oliven, entsteint
1 TL	Currypulver
	Salz, Pfeffer nach Geschmack
10 Scheiben	Schinkenspeck

