

Rezept

# Gegrillter Käse auf Mini-Toasts mit Kräutercreme

Ein Rezept von Gegrillter Käse auf Mini-Toasts mit Kräutercreme, am 09.06.2026

## Zutaten

<b>1 Bund</b> Radieschen	<b>2</b> Frühlingszwiebeln
<b>2 Scheiben</b> Vollkorntoast	<b>100 g</b> Cheddar oder Gouda
<b>50 g</b> Magerquark	<b>50 g</b> Joghurt (3,5 % Fett)
<b>1 EL</b> gehackter Dill	<b>1 EL</b> gehackte glatte Petersilie
Salz	Pfeffer
<b>1 TL</b> Senf	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** ZUTATEN FÜR 2 PORTIONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Pro Portion** Ca. 327 kcal

## Zubereitung

1. Den Backofen auf 200° (Umluft 180°) vorheizen. Radieschen waschen, putzen und in Schnitze schneiden. Frühlingszwiebeln waschen, putzen und in Ringe schneiden.

---

2. Die Toastscheiben vierteln. Den Cheddar in Streifen schneiden.

---

3. Quark mit dem Joghurt glatt rühren. Dill und Petersilie untermischen. Die Kräutercreme mit Salz und Pfeffer abschmecken.

---

4. Die Mini-Toasts auf ein Backblech legen und im heißen Ofen 3 Min. rösten.

---

5. Toastviertel mit Senf bestreichen, mit dem Cheddar belegen und noch ca. 4 Min. überbacken, bis der Käse zu schmelzen beginnt.

---

6. Die Mini-Toasts portionsweise mit Kräutercreme und Radieschenschnitzen anrichten. Mit Frühlingszwiebeln bestreuen.