

Rezept

Gegrillter Käse auf Mini-Toasts mit Kräutercreme

Ein Rezept von Gegrillter Käse auf Mini-Toasts mit Kräutercreme, am 17.04.2024

Zutaten

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