

Rezept

Käsesandwiches aus dem Ofen

Ein Rezept von Käsesandwiches aus dem Ofen, am 09.06.2026

Zutaten

- | | |
|---|--|
| 4 Scheiben Baguette (ersatzweise ein anderes Weißbrot) | 80 g gemischte Käsereste (z. B. Bergkäse, Camembert und Emmentaler) |
| 2 Artischockenherzen (in Öl, aus dem Glas) | 1 geröstete, gehäutete Paprikaschote (aus dem Glas) |
| 6-8 Kapern | Pfeffer (am besten frisch gemahlen) |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 210 kcal

Zubereitung

1. Den Backofengrill vorheizen. Die Baguettescheiben im Toaster ganz leicht anrösten und in zwei kleine feuerfeste Förmchen legen.
2. Von den Käseresten die eventuell vorhandene Rinde entfernen, den Käse in kleine Stücke schneiden.
3. Die Artischockenherzen auf Küchenpapier kurz abtropfen lassen, dann längs in dünne Scheiben schneiden. Die Paprikaschote ebenfalls abtropfen lassen und dann quer in dünne Streifen schneiden.
4. Käse, Artischocken, Paprika und Kapern auf den angerösteten Brotscheiben gleichmäßig verteilen. Die Förmchen in den Ofen (Mitte) schieben und die Sandwiches unter dem Grill 3-4 Min. überbacken, bis der Käse ganz geschmolzen ist.
5. Die Förmchen aus dem Ofen nehmen und die Käsesandwiches mit Pfeffer bestreuen. Die Sandwiches in den Förmchen servieren.