

Rezept

Kasseler-Käse-Toast

Ein Rezept von Kasseler-Käse-Toast, am 09.06.2026

Zutaten

4 Scheiben Vollkorntoast	3 EL saure Sahne
2 EL körniger Senf	8 Scheiben Kasseleraufschnitt (ca. 250 g)
200 g frisches Sauerkraut	3 Zweige Thymian
50 g weiße Trauben	Salz
Pfeffer	4 dicke Scheiben Butterkäse (ca. 180 g)

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 340 kcal

Zubereitung

1. Den Ofen auf 200° (Umluft 180°) vorheizen. Die Toastscheiben toasten. Die saure Sahne mit dem Senf verrühren. Die Toasts damit bestreichen und mit je 2 Scheiben Kasseler belegen.

2. Das Sauerkraut ausdrücken und mit einer Gabel auflockern. Den Thymian waschen, die Blättchen abzupfen und hacken. Die Trauben waschen, halbieren und entkernen. Alles gut vermischen, mit Salz und Pfeffer würzen und auf den Toasts verteilen. Mit dem Käse belegen und im heißen Backofen (oben) 6-8 Min. überbacken.