

Rezept

Knusprige Käsetoasts

Ein Rezept von Knusprige Käsetoasts, am 25.04.2024

Zutaten

1 Frühlingszwiebel	130 g Cheddar
130 g Gruyère	4 Scheiben helles, knuspriges Weißbrot
1-2 EL weiche Butter	2 EL Preiselbeeren (aus dem Glas)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 6 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 315 kcal, 20 g F, 14 g EW, 21 g KH

Zubereitung

1. Die Frühlingszwiebel putzen, waschen und trocken tupfen. Die weißen und hellgrünen Teile fein hacken. Beide Käsesorten reiben und mischen, 3 EL Käsemischung beiseitestellen. Die Brotscheiben aufeinanderlegen und quer dritteln, sodass zwölf kleine Scheiben entstehen. Alle Scheiben auf einer Seite mit Butter bestreichen.
2. Eine beschichtete Pfanne erhitzen, drei Brotscheiben mit der Butter nach unten hineinlegen. Nacheinander je die Hälfte Preiselbeeren, Käse und gehackte Frühlingszwiebel darauf verteilen. Je eine Scheibe Brot mit der Butterseite nach oben darauflegen, gut andrücken. Unterseite bei mittlerer Hitze knusprig bräunen. Wenden und die andere Seite bräunen, dabei ab und zu mit dem Pfannenwender andrücken. Herausnehmen. Die Hälfte des beiseitegestellten Käses in drei Häufchen (in Form der Toasts) in die Pfanne geben. Die Brote daraufsetzen, Käse goldgelb bräunen. Aus den übrigen Zutaten ebenso Toasts zubereiten. Mit dem Käse nach oben servieren.