

Rezept

Leberkäse-Senf-Toasts

Ein Rezept von Leberkäse-Senf-Toasts, am 28.06.2026

Zutaten

150 g Quark oder Doppelrahmfrischkäse	50 g frisch geriebener Emmentaler
2 TL süßer Senf	Salz
1 Prise gemahlener Kümmel	8 Scheiben Sandwichbrot
100 g Leberkäse (in dünnen Scheiben)	

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 270 kcal

Zubereitung

1. Den Quark oder Frischkäse mit dem Emmentaler und dem Senf verrühren und die Creme mit Salz und Kümmel würzen. Die Brotscheiben auf einer Seite mit der Creme bestreichen.

2. Den Leberkäse auf der Hälfte der Brotscheiben auslegen. Die restlichen Brotscheiben darauflegen, leicht andrücken.

3. Die belegten Toasts nacheinander im Sandwichtoaster 3-4 Minuten backen. Heiß servieren.