



# Doppelter Käsetoast aus dem Ofen

Zeit gesamt  
15min

Zubereitungszeit  
15min

Schwierigkeit  
Einfach



## Zutaten

für 4 Portionen

Strauchtomaten	1 St.
Basilikum, frisch	40 g
Frischkäse, natur	200 g
Salz	
Pfeffer, schwarz	
Toastbrot	8 Scheiben
Gouda, jung am Stück	200 g
Paprika, edelsüß	

## Zubereitung



Küchenutensilien

kleine Schüssel, Backblech mit Backpapier

1. Strauchtomaten waschen, Strunk entfernen und fein würfeln. Basilikum waschen, trocken schütteln, Blättchen abzupfen und fein hacken. In einer Schüssel Tomatenwürfel mit Basilikum und Frischkäse verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
2. Backofen auf 200 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. ToastbrotscHEIBEN kurz im Toaster vorrösten, dann mit der Käsecreme bestreichen. Gouda entrinden und in Scheiben schneiden. ToastbrotscHEIBEN damit belegen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen. Im Backofen bei 240 °C ca. 3 Min. überbacken, bis der Käse schmilzt.
3. Doppelten Käsetoast vorsichtig aus dem Ofen nehmen, leicht mit Paprikapulver bestäuben und sofort servieren.

Guten Appetit!

## Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	626 kcal
Kohlenhydrate	72 g
Eiweiß	33 g
Ballaststoffe	6 g
Fette	23 g