

**Antonina Müller**  
**Gebratener Käse-Toast****Montag, 8. Januar 2024****Rezepte für 4 Personen**

Dauer: 30 Minuten  
Schwierigkeitsgrad: leicht  
Schnelle Küche, Vegetarisch

**Zutaten:**

4 Stängel	glatte Petersilie
8	Toastbrot-Scheiben
80 g	Butter
250 g	Raclette-Käse, in Scheiben geschnitten
etwas	Paprikapulver, edelsüß
etwas	Pfeffer aus der Mühle

**Zubereitung:**

1. Petersilie abbrausen, trocken schütteln und grob schneiden.
  2. Die Brotscheiben von beiden Seiten dünn mit Butter bestreichen.
  3. Die Hälfte der Brotscheiben Petersilie bestreuen und mit Käse belegen, mit Paprika und Pfeffer würzen, die übrigen gebutterten Scheiben darauf klappen und fest drücken, vor allem die Ränder.
  4. In einer Pfanne die Brote von beiden Seiten goldbraun braten. Vor dem Servieren die Brote einmal diagonal durchschneiden.
- Tipp: Wer mag kann auf den Käse noch Cornichons / oder Silberzwiebeln legen.

Pro Portion: 600 kcal/ 2520 kJ  
41 g Kohlenhydrate, 29 g Eiweiß, 36 g Fett