



Aus der Heimat der Frische

 40 Minuten

 Einfach

Überbackene Käseschiffchen

Ahoi! Wenn aus einem Käsebrötchen ein Schiffchen mit Quark, Schinken und Käsesegel wird, greifen auch die kleinen Seebären gerne zu. Manchmal darf man doch mit Essen spielen.

 So wirds gemacht :

Schritt 1

2 Scheiben Rahmkäse in kleine Würfel schneiden, mit den Schinkenwürfeln, Basilikum und Quark verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Graubrotsscheiben halbieren, mit der Creme bestreichen, auf ein mit Backpapier bedecktes Backrost legen und im vorgeheizten Backofen bei 200°C (Gas: Stufe 4, Umluft 180 °C) ca. 5-8 Minuten überbacken.

Schritt 2

Tomaten waschen, halbieren und auf der runden Seite oben die Tomatenschale mit einem Messer ein kleines Stück einritzen. Den Käse diagonal halbieren, so dass Dreiecke entstehen. Die Käsedreiecke vorsichtig an den Salzstangen fixieren und in die Tomatenhälften stecken. Fertige Segel auf die Brote stellen und sofort servieren.

Nährwerte

1 Portion enthält durchschnittlich:

Brennwert (kJ/kcal): 374/89

Fett (g): 4,6

Kohlenhydrate (g): 7,5

Eiweiß (g): 5,1



 Zutaten

50 g Schinkenwürfel

250 g MILRAM Rahmkäse (10 Scheiben)

1/2 Bund Basilikumblätter, gehackt

200 g Speisequark mager 20% Fett i.Tr.

Salz

frisch gemahlener Pfeffer

8 ovale Scheiben Graubrot (à ca. 25-30g)

16 kleine Kirschtomaten

16 Salzstangen