

# Käse-Toast mit Kapern und Oliven

## Zutaten | 4 Portionen (8 Stück)

8 Scheiben	Vollkorntoast
80 g	Halbfettbutter oder Butter
8 Scheiben	Gekochter Schinken (alternativ Putenbraten)
2	frische Tomaten
8 Scheiben	Butterkäse
etwas	Salz
etwas	schwarzer Pfeffer
etwas	Oregano
etwas	Paprikapulver, edelsüß
16 Stck.	grüne Oliven mit Paprika gefüllt
16 Stck.	schwarze Oliven ohne Stein
8 TL	abgetropfte Kapern

Zubereitungszeit: 20 Min. und 20 Min. Garzeit

## Zubereitung:

- Die 8 Scheiben Toast ganz leicht vortoasten und auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen.
- Jede Toastoberseite dünn mit der Butter bestreichen.
- Kochschinkenscheiben ungefähr auf Toastbrotgröße zuschneiden und das Brot damit belegen.
- Tomaten waschen, abtrocknen, in insgesamt 8 Scheiben schneiden und jeden Toast damit belegen.
- Tomatenscheiben salzen, pfeffern und mit Oregano und Paprikapulver bestreuen.
- Backofen vorheizen.
- Danach die Oliven halbieren.
- Zusammen mit den Kapern auf den Toastbrotstücken verteilen.
- Zum Schluss die Käsescheiben auf die Toaste legen.
- Toaste für 15 - 20 Minuten auf der mittleren Schiene bei 200 °C im Backofen ( Umluft 180 °C) überbacken (bis der Käse zerlaufen ist).
- Die folgenden Angaben beziehen sich auf eine Portion von 291 g = 2 Toaste.

## Nährwerttabelle

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Kalzium
516 kcal	29 g	32 g	31,2 g	704 mg