

## Bergkäse-Grillbrote mit Radieschen-Gurken-Dip



### Zubereitungszeit

20 Minuten + 2-4 Minuten grillieren

### Nährwerte

Pro Portion ca.

Kalorien: 320 kcal

Eiweiss: 16 g

Fett: 16 g

Kohlenhydrate: 27 g

### Zutaten

100 g Bergkäse, z. B. Bündner Bergkäse  
 8 dünne Scheiben Brot, z. B. Äplerbrot  
 Rapsöl zum Bepinseln

### Radieschen-Gurken-Dip

100 g Salatgurken  
 0.5 Bund Radieschen  
 100 g Blanc battu  
 50 g Magerquark  
 2 EL Olivenöl  
 Salz  
 Pfeffer

### Zubereitung

1. Für den Dip Gurke ungeschält vierteln und entkernen. Gurke und Radieschen in feinste Würfel schneiden. Alles mit Blanc battu, Quark und Öl mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
2. Käse an der Bircherraffel reiben. Die Hälfte der Brotscheiben auf der Arbeitsfläche auslegen und Käse darauf verteilen. Restliche Scheiben darauf legen. Fest andrücken. Beidseitig mit Rapsöl bepinseln. Brote bei mittlerer Hitze beidseitig je 1-2 Minuten goldbraun grillieren. Nach Belieben in Stücke schneiden und mit dem Dip servieren.