

... > Menüart > Vorspeisen > Warm

# Bacon-Tomaten-Frischkäsehäppchen



leckeres Fingerfood mit getrockneten Tomaten, schnell zubereitet

★★★★☆ 4.7 (535 Bewertungen)

 242 Kommentare

 30 Min.  simpel  16.10.2010  58 kcal

---

## Weitere Rezepte - genauso gut!

---

## Zutaten

10



Portionen

10 Scheibe/n Toastbrot

20 Scheibe/n Bacon, dünn geschnitten

200 g Frischkäse

1 EL Crème fraîche, leicht gehäuft

125 g Tomate(n), getrocknete in Öl eingelegt und abgetropft

1 Zehe/n Knoblauch

1 EL Schnittlauch, TK oder frisch

1 EL Petersilie, TK oder frisch

Salz und Pfeffer

---

## Nährwerte pro Portion

kcal	Eiweiß	Fett	Kohlenhydr.
58	2,19 g	3,51 g	4,53 g

---

## Zubereitungstipps

---

## Zubereitung

🕒 Arbeitszeit ca. 30 Minuten

🕒 Koch-/Backzeit ca. 20 Minuten

🕒 Gesamtzeit ca. 50 Minuten

Die getrockneten Tomaten abtropfen lassen und fein hacken. Frischkäse, einen guten Esslöffel Crème fraîche, gepressten Knoblauch, Kräuter und Tomaten zu einer glatten Masse verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Toastbrot entrinden und jede Scheibe kreuzweise in 4 gleich große Quadrate schneiden. Je einen guten Teelöffel der Frischkäsecreme auf ein Toast-Quadrat geben und leicht verstreichen. Keine Angst - die Masse rennt beim Backen nicht davon.

Die dünnen Scheiben Bacon quer halbieren und je eine halbe Scheibe auf den Frischkäse-Toast setzen.

Die Häppchen auf ein gefettetes Backblech setzen. Im Backofen bei 220 ° Ober/Unterhitze, je nach Ofen, 15 - 20 Minuten backen, bis der Bacon knusprig ist.

Die Häppchen eignen sich prima für jedes Fingerfood-Buffer, oder auch einfach als Snack zum Wein.

Die Häppchen lassen sich sehr gut vorbereiten: einfach am Vorabend zusammenbauen, kalt stellen und vor dem Servieren in den Backofen schieben.

**Rezept von**





Gelöschter Nutzer

## Weitere Rezepte von Gelöschter Nutzer

[Mehr >](#)



---

## Tipps & Trends

---

## **Video Empfehlungen**

---

## **Markenrezepte bei Chefkoch**

---

# Kommentare

 [Kommentar schreiben](#)

---

18.05.2021 15:16

19Lenchen84

Toller Snack!!

Ich habe die Häppchen nun auch endlich mal ausprobiert.

Allerdings habe ich den Aufstrich mit Frischkäse, Schnittlauch, Knobi und Radieschen hergestellt. Schmeckte auch super und meinem Mann hat es auch gemundet! 5 ☆☆☆☆☆ Ein Bild ist hochgeladen.

[Antworten](#)

---

24.03.2021 06:01

colli222

Kann man auch ein

Vollkornbrot verwenden? Oder wird dies dann zu kross?

[Antworten](#)

---

24.03.2021 08:15

Chefkoch\_Wanda

Hallo colli222

Vollkornbrot - entrindet - geht sicher auch. Der Belag bedeckt ja das Brot und schützt es dadurch ... etwas knusprig soll es ja werden.

Grüssle Wanda/Team Chefkoch.de

[Antworten](#)

---

26.12.2020 19:50

Ava\_JK

Ich habe die Häppchen als

Vorspeise an Heiligabend serviert und sie wurden restlos verputzt! Sie kamen also super-gut an!

Einfach und schnell gemacht, leicht vorzubereiten.

Danke für den Tipp das Backblech/-papier mit dem Öl der getrockneten Tomaten einzupinseln, das hat die Toasts schön knusprig gemacht.

Für Silvester werden wir sie wieder machen - ganz für uns allein! :-)

[Antworten](#)

---

08.11.2020 18:36

Msbb

Sehr lecker! Einfach zu machen und der "Aufstrich" auch auf Brot top Alles nach Rezept - super geworden. Hat allen zum Geburtstagsbrunch geschmeckt! Habe den Aufstrich am Abend zuvor gemacht und in der Früh die Toasts bestrichen und belegt.

**Antworten**

---

---

26.11.2010 21:09

tannitopf

Hallo,  
habe diese Häppchen schon zwei mal serviert, die Leute waren jedesmal hin und weg. Ich kann nur sagen,super!!  
Gruß Tannitopf

**Antworten**

---

23.10.2010 13:13

JuliHexi

Ich habe diese Häppchen gestern Abend bei einem Buffet serviert und sie gingen weg wie warme Semmel :-) Mehrfach musste ich das Rezept weitergeben.

Sie sind einfach nur total lecker und recht schnell gemacht.

Ich habe getrocknete Tomaten vom Discounter verwendet, die in Öl, Kräuter und Gewürze eingelegt waren.

Das nächste mal werde ich gleich die doppelte Menge machen :-)

Lg Juli

**Antworten**

---

25.10.2010 10:47

## Gelöschter Nutzer

Liebe Juli,

es freut mich sehr, dass die Häppchen so gut angekommen sind!

Zum Rezept: Die Tomaten müssen natürlich noch fein gehackt werden, bevor sie in die Käsemasse kommen ;-)

Lg Anni

**Antworten**

---

27.12.2016 20:03

Penthesilea08

Schmecken die Häppchen nur warm oder kann man sie auch gut kalt essen? Ich würde sie gerne zu einer Party mitnehmen und daheim produzieren.

Liebe Grüße

**Antworten**

---

31.12.2017 13:24

oldUwn

Kann man auch kalt servieren, wenn vorher im Ofen gebacken sind. Ich serviere sie heute zum dritten mal dieses Jahr. Sind der Renner!

**Antworten**

---

**Folge uns**



---

**Unternehmen**

Presse



Jobs

Impressum

AGB

Datenschutz

Datenschutz-Einstellungen

Werben Sie bei uns

Nutzungsbasierte Online Werbung

## Quicklinks

Rezepte finden

Was koche ich heute?

Was backe ich heute?

Magazin Übersicht

Print-Magazin im Abo

Foren

Chefkoch Events

Videos Übersicht

## Newsletter

Zum Newsletter anmelden

## Wir sind für Dich da

FAQ

## Live Rezeptsuchen

bigmac rezepte, buchweizenbrot rezepte, chilli rezepte, crepe rezepte, currywurst rezepte, gukensalat rezepte, hackbällchenpfanne rezepte, histaminarm rezepte, limonaden rezepte, nudelalat rezepte