

Bayernland



Hüttenkäsetaler MIT DREIERLEI KRÄUTERN

2 PERSONEN



CA. 15 MIN.-ZUBEREITUNGSZEIT



ZUTATEN

80 g Mehl
200 g Bayernland
Kerniger Frischkäse
100 g Kirschtomaten
½ Bd. Schnittlauch
4 Stängel Petersilie
2 Zweige Rosmarin
1 EL Rapsöl
1 Schalotte
Salz & Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. Schalotte schälen und in feine Ringe schneiden.
2. Kirschtomaten waschen und ebenfalls in kleine Stücke schneiden.
3. Petersilienblätter von den Stängeln und Rosmarinnadeln von den Zweigen zupfen, beide Kräuter fein hacken, Schnittlauch in dünne Ringe schneiden.
4. Kernigen Frischkäse mit Mehl, Schalotten, Kirschtomaten, Rapsöl und Kräutern vermengen. Mit Salz und Pfeffer würzen.
5. Frischkäse-Masse auf dem Backblech zu 6 Talern formen und im heißen Ofen bei 220° C ca. 15 Minuten backen.
6. Nach der halben Backzeit die Taler einmal wenden und fertig backen.

TIPP: MIT FRISCHEM SALAT SERVIERT. EINE LEICHTE MAHLZEIT.



/bayernlandeg



/bayernland_eg

www.bayernland.de



Mehr Rezepte unter:

www.youtube.com/BayernlandTV