

Hüttenkäse mit Kirschtomaten, Kresse und Leinöl



ZUTATEN

für 2 Personen:

- 2 TL Leinöl
EXTRA-NUSSIG BIO
- 300 g Cocktailtomaten
- 1 Kästchen Kresse
- 400 g Hüttenkäse
- Salz, Pfeffer
- Schabzigerklee-Pulver

Unsere Ölempfehlung: Leinöl EXTRA-NUSSIG BIO

Dieses nativ kaltgepresste Leinöl in Bio-Qualität ist 100 % rein und besonders reich an Omega-3-Fettsäuren. Es sollte ausschließlich kalt verwendet werden und zeichnet sich durch einen extra-nussigen Geschmack aus.



ZUBEREITUNG

1. Die Tomaten waschen, trocken tupfen und vierteln. Die Kresse abschneiden, kalt abbrausen und trocken tupfen.
2. Die Tomaten und die Kresse unter den Hüttenkäse rühren. Mit Salz, Pfeffer und Schabzigerklee-Pulver abschmecken.
3. Auf zwei Schälchen verteilen und mit je 1 TL Leinöl beträufeln.

Schön dazu:

Dazu passt ein kräftiges Bauernbrot oder Pumpernickel.

Nährwertangaben pro Portion:

216 kcal (905 kJ), 28,1 g Eiweiß, 6,1 g Fett, 10,4 g Kohlenhydrate (0,9 BE)

Weitere Rezepte und Bildmaterial zum Download finden Sie unter <http://news.cision.com/de/?n=teutoburger-olmuehle>
Bei Veröffentlichung eines Rezeptes freuen wir uns über ein Belegexemplar.

Fotohinweis: Teutoburger Ölmühle GmbH