

Hüttenkäsetaler mit Kräutern

VORBEREITEN

10
Min.

ZUBEREITEN

15
Min.

NIVEAU



Zutaten für 6 Taler

50 g Kichererbsenmehl
200 g körniger Frischkäse
100 g Kirschtomaten
1/2 Bund Schnittlauch
4 Stängel Petersilie
2 Zweig(e) Rosmarin
1 Esslöffel Pflanzenöl
1 Schalotte
Salz, Pfeffer

Egal, wie man ihn nennt: **Hüttenkäse** oder **körnigen Frischkäse** – ich liebe ihn! Ob morgens auf meinem Roggenbrot mit Marmelade, mittags zu Kartoffeln, nachmittags als Snack mit Blaubeeren und Nüssen oder abends pur zum Löffeln beim Seriengucken. Aber am liebsten mag ich ihn als **saftige Hüttenkäsetaler!**

Diesen Montagabend war es wieder so weit. Ich hatte Lust auf mehr. Mehr Aromen, mehr frische Kräuter – Hüttenkäse, der mir heute einfach mehr zu bieten hatte, als sein pures, cremiges Selbst. Wie ich ihn **aufgepeppt** habe? Mit **Schalotten**, frischen **Kirschtomaten** und meinen drei liebsten **Kräutern** – Rosmarin, Petersilie und

Basilikum. Noch etwas Salz und Pfeffer für die Würze, fertig – fast! Für die nötige Bindung habe ich noch 2, 3 Löffelchen Mehl untergemischt und die Frischkäse-Masse auf dem Backblech zu Talern geformt. **20 Minuten** bei **220 °C** et voilà – **Hüttenkäsetaler** gut, alles gut.

- 1 -

Backofen auf 220 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Backblech mit Backpapier auslegen und mit Pflanzenöl bestreichen.

- 2 -

Schalotte schälen und fein würfeln. Kirschtomaten waschen, entkernen und in kleine Stücke schneiden. Petersilienblätter von den Stängeln und Rosmarinadeln von den Zweigen zupfen, beide Kräuter fein hacken. Schnittlauch in dünne Ringe schneiden.

- 3 -

Körnigen Frischkäse mit Kichererbsenmehl, Schalotten, Kirschtomaten und Kräutern vermengen, mit Salz und Pfeffer würzen.

- 4 -

Frischkäse-Masse auf dem Backblech zu 6 Talern formen und im heißen Ofen 7-8 Minuten backen. Aus dem Ofen nehmen und auf ein neues Stück Backpapier stürzen und das alte Papier vorsichtig von den Talern abziehen. Taler auf dem neuen Backpapier zurück aufs Backblech ziehen und im heißen Ofen weitere 7 Minuten backen.