

Huettenkaese Kraecker

Rezept für 2 Portionen

Dauer: ca. 5 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Vollkornmehl	50 g
Hüttenkäse	200 g
Tomatenwürfel	100 g
Glatte Petersilie / Petersilgrün	Etwas / nach Bedarf

Zubereitung:

1. backrohr auf ca. 240 grad stellen
2. backpapier auf das blech geben
3. alle zutaten in einer schuessel vermengen
4. mit der klein geschnittenen petersilie und salz und pfeffer wuerzen
5. mit einem loeffel die menge auf das backblech (kleine hauferl) portionieren
6. goldgelb backen, wenden
7. alles aufessen

schmeckt auch super mit joghurtsauce!

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-883-Huettenkaese-Kraecker.html>

Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at