

Schwierigkeitsgrad



PRO PORTION

KALORIEN
293 kcal

KOHLENHYDRATE
13,2 g

FETT
7,4 g

EIWEISS
41,6 g

BALLASTSTOFFE
2,4 g

Würziger Radieschen-Hüttenkäse

Zubereitung (10 Min.)

1. Die Radieschen klein würfeln.
2. Die Schalotte abziehen und ebenfalls klein würfeln.
3. Den Hüttenkäse in eine Schüssel geben, die Radieschen- und Schalottenwürfel mit den Kräutern und dem Olivenöl hinzufügen und nach Bedarf mit Salz, Pfeffer und Chili abschmecken.
4. Abschließend alle Zutaten gründlich verrühren und ggf. nachwürzen.

Zutaten

300 g Hüttenkäse, fettarm
10 Radieschen (ca. 120 g)
1 Schalotte (ca. 20 g)
1 TL Olivenöl, nativ
1 EL Schnittlauch
1 EL Kräuter nach Wahl
Salz
Pfeffer
Chili

Tipp! Aufgrund seines geringen Anteils an Kohlenhydraten und seiner wertvollen Inhaltsstoffe ist Hüttenkäse beliebt bei Menschen, die abnehmen und sich gesund ernähren wollen.
