Rezept

# Hüttenkäse mit Orange und Kokosnuss

Ein Rezept von Hüttenkäse mit Orange und Kokosnuss, am 28.04.2024

## Zutaten

- **30 g** kernige Haferflocken
- **200 g** Hüttenkäse (körniger Frischkäse)
- **30 g** Kokosflocken
- **½ TL** Zimtpulver
- **2** Orangen
- **100 g** Quark (20 %)
- **3 EL** Honig

**Außerdem:**

- **1 TL** Kokosflocken zum Dekorieren

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 450 kcal, 17 g F, 23 g EW, 47 g KH

## Zubereitung

1. Den Backofen auf 160° vorheizen, ein Backblech mit Backpapier belegen. Die Haferflocken in einer Schicht darauf verteilen und im Ofen (Mitte) ca. 10 Min. rösten, bis sie goldbraun sind. Herausnehmen, in eine Schale füllen und beiseitestellen.

2. In der Zwischenzeit die Orangen filetieren (siehe Tipp). Den Hüttenkäse mit Quark, Kokosflocken, Honig und Zimt in einer Schüssel glatt rühren. Die Orangenfilets und den Orangensaft unterheben und den Hüttenkäse nach Belieben nochmals mit Honig und Zimt abschmecken.

3. Den Hüttenkäse in zwei Schalen anrichten, mit den gerösteten Haferflocken und den Kokosflocken bestreuen und servieren.