

Rezept

Apfel-Hüttenkäse auf Roggenbrot

Ein Rezept von Apfel-Hüttenkäse auf Roggenbrot, am 10.06.2026

Zutaten

100 g Hüttenkäse	1/2 TL Currypulver
Salz	Pfeffer
1 kleiner Apfel (125 g)	2 Scheiben Roggenbrot (à 60 g)
1 Bund Frühlingszwiebeln	1 TL Rapsöl

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 200 kcal

Zubereitung

1. Den Hüttenkäse mit dem Currypulver verrühren und mit Salz und Pfeffer pikant abschmecken. Den Apfel schälen, grob raspeln und mit dem Hüttenkäse vermischen.
2. Die Roggenbrote mit dem Apfel-Hüttenkäse bestreichen. Die Frühlingszwiebeln waschen, putzen und in Ringe schneiden.
3. Das Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen und die Zwiebelringe anbraten. Die Zwiebelringe auf den Broten verteilen, nochmals mit Pfeffer aus der Mühle übermahlen und sofort servieren.