

Rezept

# Apfel-Hüttenkäse auf Roggenbrot

Ein Rezept von Apfel-Hüttenkäse auf Roggenbrot, am 21.03.2023

## Zutaten

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