

Rezept

Hüttenkäsetaler mit Tomaten-Rucola-Salat

Ein Rezept von Hüttenkäsetaler mit Tomaten-Rucola-Salat, am 29.06.2026

Zutaten

150 g körniger Frischkäse (mind. 20 % Fett i.Tr.)	1 Ei (M)
30 g zarte Haferflocken	30 g junger Gouda (am Stück; mind. 30 % Fett i.Tr.)
30 g magerer Kochschinken	Salz
Pfeffer	1 EL Haselnussblättchen
250 g kleine Tomaten	100 g Rucola
1 Schalotte	1 EL Aceto Balsamico
2 EL Olivenöl	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 395 kcal, 24 g F, 25 g EW, 17 g KH

Zubereitung

1. Den Backofen auf 220° (Ober-/ Unterhitze) vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier belegen. Frischkäse, Ei und Haferflocken in eine Schüssel geben und gut miteinander verrühren, ca. 10 Min. quellen lassen. Den Käse fein raspeln. Den Schinken klein würfeln und mit 20 g Käse zur Frischkäsemasse geben. Mit Salz und Pfeffer würzen und alles gut mischen.
2. Aus der Frischkäsemasse mit einem Löffel nebeneinander 6 Portionen auf das Blech setzen und jeweils zu einem Taler (7-8 cm Ø) formen. Mit dem restlichen Käse bestreuen und im Ofen (Mitte) in ca. 15 Min. goldbraun backen.
3. Inzwischen die Nüsse in einer kleinen Pfanne ohne Fett bei mittlerer Hitze in ca. 5 Min. goldbraun rösten. Herausnehmen und abkühlen lassen. Die Tomaten waschen und in Spalten schneiden, dabei die Stielansätze entfernen. Den Rucola verlesen, waschen und trocken schleudern, dabei grobe Stiele entfernen. Schalotte schälen und fein würfeln.
4. Den Essig mit 1 EL Wasser, Salz und Pfeffer in einer Salatschüssel verrühren, das Öl nach und nach unterschlagen. Die Schalotte untermischen.
5. Zum Servieren die Hüttenkäsetaler aus dem Ofen nehmen und auf dem Blech kurz abkühlen lassen. Tomaten und Rucola vorsichtig mit der Vinaigrette mischen und auf Teller verteilen, mit den Nüssen bestreuen und die Hüttenkäsetaler daraufsetzen.