

Rezept

# Tomaten-Gurken-Hüttenkäse

Ein Rezept von Tomaten-Gurken-Hüttenkäse, am 28.06.2026

## Zutaten

<b>1</b> Tomate	Bio-Salatgurke
<b>200 g</b> körniger Frischkäse	<b>1 TL</b> Olivenöl
<b>1/2 TL</b> edelsüßes Paprikapulver	Salz
Pfeffer	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 2 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion**  
Ca. 120 kcal, 5 g F, 12 g EW, 6 g KH

## Zubereitung

1. Die Tomate waschen und in möglichst kleine Würfel schneiden, dabei den Stielansatz entfernen. Die Gurke waschen und ebenfalls sehr klein würfeln.
- 
2. Den Frischkäse mit Olivenöl, Paprikapulver, Salz und Pfeffer verrühren. Die Tomaten- und Gurkenwürfel auf zwei Teller verteilen, den Frischkäse darüberlöffeln. Der Hüttenkäse kann pur gegessen werden, er schmeckt aber auch als Brotaufstrich (dafür alles vermischen).