

Beeren-Hüttenkäse mit Pumpernickel-Crunch

Zutaten (für 2 Personen):

- 300 g Erdbeeren
- 2 Stängel Minze
- 1 EL Limettensaft
- 80 g Pumpernickel
- 1 EL Haselnusskerne
- 1 EL blanchierte Mandeln
- 1 EL flüssiger Honig
- 1 TL Butter
- 400 g körniger (Halbfettstufe) Frischkäse

Erdbeeren putzen, waschen, je nach Größe halbieren oder vierteln und in eine Schüssel geben. Die Minze waschen, trocken tupfen, die Blätter abzupfen und einige zum Garnieren beiseite legen. Den Rest in feine Streifen schneiden, mit dem Limettensaft unter die Beeren mischen, etwa 10 Minuten ziehen lassen.

Inzwischen den Pumpernickel in etwa 1 cm große Würfel schneiden, Haselnüsse und Mandeln grob hacken. Pumpernickel, Nüsse und Mandeln in einer Pfanne ohne Fett bei mittlerer Hitze etwa 5 Minuten hell rösten. Danach den Honig und die Butter dazugeben und alles unter Rühren leicht karamellisieren lassen. Vom Herd nehmen.

Zum Servieren den Hüttenkäse auf Schalen verteilen und die Minz-Erdbeeren darauf setzen. Mit dem lauwarmen Pumpernickel-Mix bestreuen und Minzblättern garnieren.

Sendung/Quelle: Die Ernährungs-Docs

Sendetermin: 29.01.2024

Koch/Köchin: Martina Kittler

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen