

Saisonale Hüttenkäse-Bowl

Rezept von Magdalena Panek, Produktmanagement

Die Auswahl zwischen Sommer- und Wintergemüse macht die Bowl saisonal anpassbar und sorgt dafür, dass immer frische, regionale Zutaten verwendet werden können – lecker und nachhaltig!

Zutaten für ca. 2 Portionen:

Hauptzutat:

- 1 Packung Hüttenkäse

Sommergemüse (je ca. eine kleine Handvoll):

- Brokkoli (gekocht)
- Paprika
- Zucchini
- Karotte
- Gurke
- Tomate

Wintergemüse (je ca. eine kleine Handvoll):

- Kürbis (im Backofen 20 Minuten gegart)
- Buschbohnen (gekocht)
- Kohlrabi
- Blumenkohl (gekocht)



Zubereitung:

Das Gemüse gründlich waschen, bei Bedarf schälen und in mundgerechte Stücke schneiden.

Für Wintergemüse wie Brokkoli, Blumenkohl oder Buschbohnen das Gemüse kurz in Salzwasser kochen, bis es bissfest ist. Kürbis in kleine Stücke schneiden und im Backofen bei 180 °C ca. 20 Minuten garen.

Den Hüttenkäse gleichmäßig auf zwei Schüsseln verteilen. Das vorbereitete Gemüse nach Belieben um den Hüttenkäse anrichten. Sommer- und Wintergemüse können auch gemischt werden, um Vielfalt und Geschmack zu erhöhen.

Tipp: Für noch mehr Abwechslung können Nüsse, Samen oder eine Vinaigrette als Topping hinzugefügt werden.