



DAS REZEPT VOM DIENSTAG, 03.11.2009

Hüttenkäse-Kräuterkräpfli



Für 4 Personen

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

Zutaten

- 1 Bund gemischte Kräuter, z. B. Petersilie, Rosmarin und Salbei
- 300 g Hüttenkäse nature
- 2 EL geriebener Parmesan
- Salz
- Pfeffer
- Paprika
- 2 Eier
- 2 Rollen rechteckig ausgewallter Kuchenteig à 320 g
- 1 EL Kernenmischung

Zubereitung

1. Backofen auf 180 °C vorheizen. Kräuter hacken, mit dem Hüttenkäse und dem Parmesan mischen. Mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen. Eier verquirlen, davon 2/3 unter die Hüttenkäsemasse rühren. Rest beiseite stellen.

2. Teig auf der Arbeitsfläche auslegen und in je 8 gleich grosse Rechtecke schneiden. Hüttenkäse auf die Rechtecke verteilen.  **Krapfen verschliessen**. Mit Ei bestreichen und mit Kernenmischung bestreuen. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. In der Ofenmitte ca. 25 Minuten backen.

Dazu passt: Salat.

Nährwerte pro Person

1500 kJ | 340 kcal | Fett: 20 g | Eiweiss: 12 g | Kohlenhydrate: 34 g

Rezepte suchen »

Content by **saisonküche**



DAS REZEPT VOM MONTAG, 07.12.2009

Miesmuscheln mit Speck

[Rezept lesen](#)



DAS REZEPT VOM SONNTAG, 06.12.2009

Kartoffelgratin mit Lauch

[Rezept lesen](#)



DAS REZEPT VOM SAMSTAG, 05.12.2009

Rindsteak unter der Pilzhaube

[Rezept lesen](#)



DAS REZEPT VOM FREITAG, 04.12.2009

Nudeln mit Gemüse aus dem Wok

[Rezept lesen](#)



DAS REZEPT VOM DONNERSTAG, 03.12.2009

Flammkuchen mit Trutenfleisch

[Rezept lesen](#)