

Hüttenkäse mit Fischsauce und Sesam



Zubereitungszeit

20 Minuten

Nährwerte

Pro Portion ca.

Kalorien: 280 kcal

Eiweiss: 14 g

Fett: 5 g

Kohlenhydrate: 43 g

Zutaten für 4 Portionen

12 Scheiben

Baguette

2 TL

Sesamsamen

0.5 Bund

Schnittlauch

1 TL

Sesamöl

1 EL

Fischsauce

200 g

Hüttenkäse

Zubereitung

1. Baguette tosten. Sesamsamen in einer Bratpfanne leicht rösten und auskühlen lassen. Schnittlauch fein hacken und mit dem Öl, der Fischsauce und dem Hüttenkäse mischen. Auf die Baguettescheiben verteilen, Sesamsamen darüberstreuen und sofort servieren.