# Cottage-Cheese-Cracker mit asiatischen Kräutern

20–30 Min

## Zutaten für 3 Portionen

= Kotányi Produkte

| | |
|---|---|
| 400 g | Cottage-Cheese |
| 200 g | Cocktailtomaten |
| 160 g | Mehl |
| 1 | Tasse frischen Basilikum |
| 1 | Tasse frischen Schnittlauch |
| 1 EL | Olivenöl |
| 1 EL | Asiatische Kräuter |
| 1 Prise | Meersalz jodiert grob |
| 1 Prise | Pfeffer bunt ganz |

## Zubereitung

1. Den Ofen auf 200° C vorheizen, damit die Taler optimal gebacken werden können.
2. Cocktailtomaten waschen, entkernen und in feine Würfelchen schneiden. Den frischen Basilikum und Schnittlauch fein schneiden.
3. In einer Schale den Cottage-Cheese, Basilikum und Schnittlauch mit dem Mehl gut verrühren. Alles mit einer Prise Kotányi Meersalz und buntem Pfeffer abschmecken. 1 EL Kotányi asiatische Kräuter untermengen und alles nochmals verrühren.
4. Backblech mit Backpapier auslegen und mit dem Olivenöl bestreichen. Die Masse auf dem Blech zu Talern formen und im bereits vorgeheizten Ofen für etwa 8-10 Minuten backen. In der Halbzeit die Taler wenden und mit den fein gehackten Tomatenstückchen belegen.