



Cottage-Cheese-Cracker mit asiatischen Kräutern

🕒 20–30 Min   

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.

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

