

# Hüttenkäse mit Kirschen & Pistazien



## KIRSCH GENUSS

Rezepte zum schlank werden  
und schlank bleiben!

## ZUBEREITUNG

1. Die Kirschen entkernen, pürieren und mit dem Honig vermengen.
2. Den Hüttenkäse mit dem Quark in eine Schüssel geben und verrühren.
3. Die Hüttenkäse-Quarkcreme mit der Kirschsoße sowie den Pistazien und den Kürbiskernen garnieren und servieren.

## ZUTATEN FÜR 1 PORTION

- 100 g Kirschen
- 200 g Hüttenkäse 0,2 % Fett
- 100 g Magerquark
- 1 TL Honig
- 15 g Pistazien, gehackt
- 15 g Kürbiskerne



498 kcal  
Kalorien



33 g  
Kohlenhydrate



18 g  
Fett



49 g  
Eiweiß



5 g  
Ballaststoffe

Nährwerte p. P. Verantwortlich für den Inhalt: happyfigur Vertriebs GmbH, Bahnhofstr. 40, 63500 Seligenstadt

figur scout