

# Hüttenkäse-Salat mit Paprika & Gurke

## Zutaten für 1 Portion

100 g Hüttenkäse  
150 g rote Paprika  
100 g Salatgurke  
2 TL Schnittlauch (tiefgefroren)  
2 TL Petersilie (tiefgefroren)  
1 EL Aceto Balsamico Essig  
Prise Salz  
Prise Pfeffer

## Nährwerte pro Portion: 188 kcal

Kohlenhydrate: 15 g, Eiweiß: 16 g, Fett: 5 g



- 1.** Paprika und Gurke gründlich waschen. Anschließend beide Gemüsesorten abwiegen und in passende Portionen schneiden. Bei Bedarf die Gurke schälen und sowohl Paprika als auch Gurke in kleine Stücke schneiden.
- 2.** Den Hüttenkäse abwiegen und zusammen mit den vorbereiteten Paprika- und Gurkenstücken in eine Schüssel geben.
- 3.** Schnittlauch und Petersilie, zusammen mit dem Essig zum Gemüse und Hüttenkäse in die Schüssel geben.
- 4.** Die Mischung mit Salz und Pfeffer würzen und gründlich durchrühren, bis alle Zutaten gut miteinander vermischt sind.

**Guten Appetit!**

## Tipps für einen reibungslosen Turbo-Fastentag

1. Du hast keine Lust zu kochen und bist auf der Suche nach einer Abkürzung für den Turbo-Fastentag? Dann [sieh dir das Complete d-eat an](#).
2. Du kennst den Turbo-Fastentag noch nicht? Dann erfahre [hier mehr dazu](#).