

# Hüttenkäse Bowl

Die Hüttenkäse Bowl ist ein schnelles und gesundes Gericht für jede Tageszeit. Magerer Hüttenkäse, frisches Gemüse, Ei und Lachs sorgen für eine proteinreiche Mahlzeit.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 5 min

**Gesamtzeit:** 5 min



## Zutaten

1 Stk.	<a href="#">Ei</a> (hartgekocht)
8 Stk.	Cocktailtomaten
0.5 Stk.	Salatgurken (mittelgroße)
2 Scheiben	Räucherlachs
200 g	Hüttenkäse (mager)
1 EL	Dill
	<a href="#">Salz und Pfeffer</a>

## Zubereitung

1. Die **Hüttenkäse Bowl** ist mit wenigen Handgriffen zubereitet. Dazu das hartgekochte Ei schälen und halbieren. Die Salatgurke waschen und in dünne Scheiben schneiden. Cocktailtomaten waschen und halbieren. Den [Lachs](#) in mundgerechte Stücke schneiden.
2. Den Hüttenkäse in eine Schüssel geben. Ei, Gurke, Tomaten und Lachs dekorativ darauf verteilen. Die Bowl mit frischem Dill garnieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und genießen.

## Tipp