



GERVAIS
HÜTTEN-
KÄSE®
DANONE



GERVAIS
HÜTTEN-
KÄSE®
DANONE

FIT & GESUND

nur
3,9%
Fett

Leckere Rezepte
zum Ausprobieren!

Gervais Hüttenkäse®vielfältige und leckere Rezeptideen.

Erleben Sie die Vielfalt von Gervais Hüttenkäse® mit 12 neuen Rezeptvorschlägen, die ganz schnell zuzubereiten sind und einfach lecker schmecken. Ob als Zutat für leichte Snacks oder für kleine Mahlzeiten – Gervais Hüttenkäse® ist mehr als nur ein Brotaufstrich aus viel leckerer Milch.

Wussten Sie's schon?

Gervais Hüttenkäse® wird nach der 4:1-Formel hergestellt: Für einen Becher des körnigen

Frischkäses wird ca. die vierfache

Menge an frischer Milch verwendet. Dadurch entsteht sein frischer und leichter

Geschmack bei nur

3,9 % Fett.



Brennwert:	91 kcal/381 KJ
Eiweiß:	11,7 g
Kohlenhydrate:	2,3 g
Fett:	3,9 g

Viel Spaß beim Ausprobieren.
Guten Appetit!

Hüttenkäse® Avocado-Dip

Leckere Appetizer

“Der 5-Minuten-Dip”

Zutaten (4 Personen):

1 weiche Avocado, 2 TL Zitronensaft,
160 g Hüttenkäse®, 1 Bd. Schnittlauch,
1 Prise Cayenne-Pfeffer, 1 Prise gemahlener
Kreuzkümmel, 1 Prise Salz

Zubereitung:

Avocadofleisch mit einer Gabel zerdrücken.
Zitronensaft und Hüttenkäse® unterrühren,
Schnittlauch in Röllchen schneiden und
unterheben. Mit Cayenne-Pfeffer,
Kreuzkümmel und Salz würzen.
Dazu Tortilla-Chips servieren.



Blätterteig-Taschen mit Hüttenkäse®

“Der Hüttenkäse® Leckerbissen”

Zutaten (4 Personen):

200 g Hüttenkäse®, 1 Pk. Tiefkühl-Blätterteig,
1/2 Zwiebel, 1 EL Öl, 1 Bd. Schnittlauch,
Salz, Pfeffer, Paprika, 1 Ei, Zucker

Zubereitung:

Zwiebel feinwürfeln und in Öl glasig braten, mit
Hüttenkäse® mischen. Schnittlauch in Röllchen
schneiden und untermischen. Mit Salz, Pfeffer
und Paprika würzen. Blätterteig gemäß Anleitung
auftauen lassen, Teig ausrollen, in Quadrate
schneiden, Füllung in die Mitte geben,
Ränder mit Eiklar bestreichen
und zu einem Dreieck
zusammenklappen,
mit Eigelb bestrei-
chen und bei
220°C ca. 12-15 Min.
backen.



Hüttenkäse® Apfel-Müsli

Vitale Snacks

“Hüttenkäse® Power am Morgen”

Zutaten (1 Person):

150 g Hüttenkäse®, 1 Apfel, 1 TL frischgepresster Zitronensaft, 3 EL Apfelsaft, 1 TL Weizenkleie, 2 EL Choco Crispies

Zubereitung:

Den Apfel grob raspeln, mit Zitronensaft und Apfelsaft vermengen. Hüttenkäse® darauf anrichten und mit Weizenkleie und Choco Crispies bestreuen.



Hüttenkäse® Salat-Dressing

“Leckere Fitness-Frische für Salate”

Zutaten (2 Personen):

200 g Hüttenkäse®, 150 g Joghurt (z.B. Danone Natur), Saft einer 1/2 Zitrone, Salz, Pfeffer, Kräuter nach Wahl z.B. Schnittlauch, Kresse, Petersilie

Zubereitung:

Hüttenkäse® mit Joghurt und Zitronensaft vermengen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Kräuter hacken und untermischen – zum Salat servieren.



Hüttenkäse® Croque

Herzhafte Snacks

“Leicht und Cross”

Zutaten (2 Personen):

200 g Hüttenkäse®, 200 g GERVAIS Kräuterquark,
1 rote Paprika, 2 Frühlingszwiebeln,
150 g Maiskörner, Salz, Pfeffer, 2 Baguette-
brötchen, 100 g geriebener Käse

Zubereitung:

Paprika und Frühlingszwiebeln in Würfel schneiden, mit Mais, Hüttenkäse® und Kräuterquark mischen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Brötchen halbieren, mit der Masse belegen und mit dem Käse überstreuen. Im vorgeheizten Backofen bei 180°C ca. 10 Min. backen.



Baked Potatoe mit Hüttenkäse®

“Die kleine leichte Mahlzeit”

Zutaten (4 Personen):

4 große mehlig-kochende Kartoffeln,
400 g Hüttenkäse®, 1 Bd. Radieschen,
1 Bd. Schnittlauch, 150 g Joghurt (z.B. Danone
Natur), 1 Prise Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Kartoffeln in Alufolie wickeln, auf einen Gitterrost auf mittlere Schiene legen, bei 200°C ca. 60-80 Minuten backen. Schnittlauch zerkleinern und Radieschen in Würfel schneiden. Hüttenkäse® mit Joghurt vermengen und mit Salz und Pfeffer nach Belieben würzen. Radieschen und Schnittlauch hinzufügen, zu den Kartoffeln servieren.



Gemüse mit Hüttenkäse®

Delikate Gemüse

“Gemüse mal anders zubereitet“

Zutaten (2 Personen):

300 g Hüttenkäse®, 1/2 rote Paprika,
1 Möhre, 1-2 Schalotten, Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Paprika würfeln, Schalotten schälen
und würfeln, die Möhre grob raspeln.
Den Hüttenkäse® mit dem Gemüse
vermengen und mit Salz
und Pfeffer würzen.



Hüttenkäse® Spinat-Tarte

“Delikat und ideal für viele Gäste“

Zutaten (4 Personen):

Teig: 200 g Mehl, 1 TL Salz, 100 g Butter,
2 Eigelb, etwas Wasser; Füllung: 300 g Hüttenkäse®,
150 g Räucherspeckwürfel, 2 EL Öl, 1 Zwiebel gewürfelt,
450 g Tiefkühl-Blattspinat, 3 Eier, 150 g frisch gerieb.
Parmesan, Salz, Pfeffer, Muskatnuss

Zubereitung:

Aus den Teigzutaten einen Knetteig herstellen und
30 Min. kühlen. Speckwürfel in Öl anbraten, Zwiebel-
würfel zugeben. Aufgetauten Blattspinat gut ausdrücken,
mit den restl. Zutaten und der Zwiebel-Speckmischung
vermengen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.
Den Teig ausrollen, in eine gefettete Springform (Ø 26 cm)
legen, Rand etwas hochziehen. Spinatmischung einfüllen
und im vorgeheizten Backofen bei 180°C 45 Min. backen.



Hüttenkäse® Cannelloni

Köstliche Pasta

“Köstliches aus Italien, einmal anders”

Zutaten (2 Personen):

10 Cannelloni, 300 g Hüttenkäse®, 400 g Pizza-Tomaten, 2 Eier, 150 g Emmentaler gerieben, 1 EL gem. italienische Kräuter, 1 EL gehackte Petersilie, 100 g Parmesan frisch gerieben, 2 EL Olivenöl, Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Hüttenkäse®, Eier, 3 EL Emmentaler, 2 EL Parmesan, Kräuter und Gewürze verrühren. Eine flache Auflaufform mit Olivenöl fetten. Cannelloni mit der Käsemasse füllen und in die Form legen.

Die Pizza-Tomaten mit Knoblauch, italienischen Kräutern, etwas gekörnter Brühe und 2 EL Olivenöl würzen und über die Cannelloni gießen. Mit restlichem Käse bestreuen und bei 200°C im Backofen ca. 30 Min. garen.



Hüttenkäse® Nudelauflauf

“Der Auflauf für jeden Anlass”

Zutaten (2 Personen):

1 Zwiebel feingewürfelt, 2 EL Butter, 1 Zucchini in Würfel geschnitten, 200 g Hüttenkäse®, 200 g GERVAIS Kräuterquark, 1 Bd. Schnittlauch in Röllchen geschnitten, 6 EL Sahne, Salz, Pfeffer, 100 g Emmentaler gerieben, 200 g Hörnchennudeln

Zubereitung:

Zwiebel in der Butter glasig braten, Zucchiniwürfel zugeben und mitbraten. Hüttenkäse®, Kräuterquark, Schnittlauch und Sahne zugeben, mit Salz und Pfeffer würzen. Hörnchennudeln bissfest kochen. Zusammen mit Emmentaler unterheben, in eine gebutterte, feuerfeste Form füllen, bei 170°C 15-20 Min. backen.



Hüttenkäse® Pancakes

Süße Desserts

“Pancakes – mal leicht gemacht”

Zutaten (4 Personen):

150 g Mehl, 150 g Hüttenkäse®, 2 TL Backpulver,
1/2 TL Natron, 1/2 TL Zimt, 1Pk. Vanillezucker,
3 EL zerlassene Butter, 150 ml Milch, 2 Eigelb,
2 Eiweiß, 70 g Zucker

Zubereitung:

Mehl, Backpulver, Natron, Zimt und Vanillezucker
mischen. Hüttenkäse®, Butter, Milch und Eigelb eben-
falls mischen. Eiweiß schaumig schlagen, dabei den
Zucker einrieseln lassen. Feuchte Zutaten auf die trok-
enen schütten, Eischnee darauf legen und mit dem
Schneebeesen unterheben. In einer beschichteten
Pfanne in wenig Fett kleine Küchlein backen.
Mit Ahornsirup oder Kompott servieren.



Leckerer Hüttenkäse® Kuchen mit Früchten

“Raffiniert, lecker und schnell gemacht”

Zutaten (4 Personen):

250 g Hüttenkäse®, 3 EL Mehl, 50 g Zucker,
200 g Sahne, 3 Eier, 100 g gehackte Mandeln,
Bittermandel-Aroma, 1 EL Butter

Zubereitung:

Eier trennen, Eiweiß schaumig rühren und dabei
nach und nach den Zucker zugeben. Eigelb,
Sahne, Hüttenkäse®, Mandeln und Bittermandel-
Aroma verrühren. Mehl und Eischnee unterheben.
Eine kleine ofenfeste Form ausfetten und die
Masse hineingeben. Bei 200°C 30 Min. backen.
Mit Früchten servieren.

