

Russischer Frischkäse mit Nudeln



1 Portion



20 Minuten

Russischer Frischkäse ist in Deutschland noch nicht lange bekannt. Dieser ist fester als unser körniger Frischkäse und sehr fettarm. Er kann sowohl auf Brot als auch in warmen Gerichten genutzt werden.

TIPP:

Wenn Sie einen schnellen und einfachen Dip herstellen möchten, können Sie dies auch mit körnigem Frischkäse tun. Mischen Sie dazu einfach etwas Wasser unter den Frischkäse, bis er glatt ist. Für zusätzlichen Geschmack können Sie auch Gewürze oder frische Kräuter Ihrer Wahl hinzufügen.

ZUTATEN

50 g Nudeln
1 EL gemischte Saaten
1 TL Öl
150 g russischer Frischkäse
50 g Zwiebeln
100 g Karotten
100 g Tomaten
150 g Spinat
20 g Tomatenmark
rotes Curry

ZUBEREITUNG

- Wasser aufsetzen
- Gemüse waschen, putzen und schneiden
- Die Nudeln in kochendem Wasser garen
- Die Zwiebeln, Karotten und den Spinat in etwas Öl anbraten
- Das Tomatenmark dazu geben und mit etwas Wasser ablöschen, mit rotem Curry würzen
- Zum Ende die Nudeln, den Frischkäse dazu geben und warm werden lassen
- Die Kerne darüber geben und servieren

