# Hüttenkäsetaler mit 4 Zutaten

**Zutaten für 30 Stück:**

- **500 g Kirschtomaten**
- **1 kg Feta**
- **300 g Haferflocken**
- **10 EL gehackte Petersilie**

**Für den Dip:**

- **500 g Magerquark**
- **etwas Mineralwasser**
- **1 Bund Schnittlauch**

**Zubereitung:**

**Backofen auf 220 Grad Umluft vorheizen. Tomaten klein schneiden. Dann alle Zutaten in einer Schüssel verrühren und optional mit Salz und Pfeffer würzen. Taler auf einem mit Backpapier belegten Blech formen. Die Taler 15-20 Minuten im Ofen backen. Alternativ können die Taler auch in der Pfanne herausgebraten werden. Magerquark mit etwas Mineralwasser cremig rühren und den klein geschnittenen Schnittlauch hinzugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.**

**Guten Appetit** 😊