



REZEPT DER WOCHE

Radieschen-Frischkäse-Dip

Zutaten

1 Packung Frischkäse
2 EL Magerquark
2 EL Naturjoghurt
1 Bund Radieschen
1-2 Schalotten oder 1 Knoblauchzehe
Salz, Pfeffer
2-3 EL frische Kräuter (z.B. Oregano, Petersilie,
Schnittlauch...)
oder
1-2 EL getrocknete Kräuter (z.B. ital. Kräuter)

Zubereitung

Den Frischkäse mit Quark und Joghurt mischen und zu einer glatten Masse verrühren.
Die Radieschen in feine Würfel schneiden oder reiben.
Ggf. frische Kräuter fein hacken.
Schalotten fein würfeln bzw. Knoblauchzehe pressen.
Radieschen, Kräuter und Schalotten bzw. Knoblauch zur Frischkäsemasse geben, alles vermengen und mit Salz und Pfeffer würzen.
Der Dip schmeckt super aufs Brot oder zu gekochten (Pell-) Kartoffeln. Dazu einen Salat servieren.

Guten Appetit!