

Radieschen-Frischkäse

Ein Rezept zum richtig dick auftragen! Leckerer Radieschen-Frischkäse, hier mit Schnittlauch und Petersilie garniert.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Gesamtzeit: 10 min



Zutaten

260 g	Frischrahmkäse
4 Stk.	Radieschen
1 EL	Butter (zimmerwarm)
1 Prise	Muskatnuss
1 Prise	Salz
1 Prise	<u>Pfeffer</u>

Zubereitung

- 1. Der **Radieschen-Frischkäse** ist ein leichter und gesunder Aufstrich. Hierfür zuerst die Radieschen gut waschen und mit Küchenkrepp abtrocknen. Anschließend die Radieschen in feine Scheiben, dann in Stifte schneiden.
- 2. Den Frischkäse in einer Schüssel mit Butter vermengen. Die Radieschen zu der Mischung hinzufügen. Zum Schluss den Frischkäse mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen.

Tipp

Der Radieschen-Frischkäse schmeckt sehr gut auf knusprigem Bauernbrot.