Selbstgemachter Frischkäse mit knackigen Radieschen

Selbstgemachter Frischkäse mit knackigen Radieschen: Dieses Rezept beweist, dass die einfachsten Gerichte am besten schmecken.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Gesamtzeit: 20 min

Zutaten

1 Bund	Radieschen
170 g	Magertopfen
85 g	Sauerrahm
85 g	Schlagobers
1 Bund	Schnittlauch
1 Prise	Pfeffer
1 Prise	Salz

Zubereitung

1. Den **selbstgemachten Frischkäse mit knackigen Radieschen** zum Frühstück oder Abendbrot als bekömmliche Zwischenmahlzeit servieren. In einer Schüssel den Topfen, Sauerrahm und Schlagobers vermengen. Nun diese Masse in ein Sieb geben, eine Schale darunter stellen und für die nächsten 24 Stunden rasten lassen.

2. In dieser Zeit tropft die Molke von der Masse und der Frischkäse formt sich heraus.

3. Radieschen waschen und gründlich vom Schmutz befreien, um diese in feine Scheiben zu reiben. Schnittlauch abspülen und in kleine Stücke zerhacken.

4. Radieschenscheiben und Schnittlauch mit dem Frischkäse vermengen und vor dem Servieren noch mit Pfeffer abschmecken.

Tipp

Eine frische Scheibe Brot zum selbstgemachten Frischkäse mit knackigen Radieschen genießen.