

# Frühlingsaufstrich

Aus Joghurt, Schnittlauch und Radieschen entsteht dieser frische Frühlingsaufstrich. Die Zutaten bei diesem Rezept sind im Nu verrührt, und schon ist der leckere Brotbelag fertig!

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 10 min

**Gesamtzeit:** 10 min



## Zutaten

6 Stk.	<a href="#">Radieschen</a>
130 g	<a href="#">Joghurt</a>
2 EL	Sauerrahm
1 Prise	<a href="#">Salz</a>
1 Prise	<a href="#">Pfeffer</a>
1 EL	Olivenöl
1 EL	Essig
1 Prise	Schnittlauch

## Zubereitung

1. Den **Frühlingsaufstrich** zu einem bunten Frühstücksbuffet reichen. Mit den Radieschen beginnen, gründlich waschen sowie trocknen und mit einem scharfen Messer in dünne Scheiben trennen.
2. Sauerrahm, Joghurt mit Gewürzen zu einem Dip verrühren. Die fein geschnittenen Radieschen, Öl wie auch Essig hinzugeben.

## Tipp

Schnittlauch fein zerhacken oder Kresse zu diesem Frühlingsaufstrich auf einer frischen Scheibe Kornbrot platzieren.