Kren-Aufstrich

Dieser Kren-Aufstrich ist in jeder Hinsicht ein leichtes und leckeres Rezept.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Gesamtzeit: 15 min



Zutaten

6 Stk.	Radieschen
1 Stk.	Zwiebel
1 Bund	Schnittlauch
260 g	Topfen
1 EL	Kren
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer

Zubereitung

1. Für den Kren-Aufstrich die Radieschen waschen und in feine Stifte schneiden oder hobeln. Zwiebel schälen und fein hacken. Schnittlauch waschen und in feine Röllchen schneiden.

2. Den Kren waschen und fein reiben. Topfen mit Radieschen, Zwiebeln, Kren und Schnittlauch zu einer glatten Masse rühren. Kräftig mit Salz und Pfeffer abschmecken und servieren.

Tipp

Wer keine Radieschen mag oder vorrätig hat, kann den Kren-Aufstrich stattdessen auch mit fein geschnittenen Gurken zubereiten.