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	Pfeffer

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.