

Rezept

Frühlings-Frischkäse mit Möhren

Ein Rezept von Frühlings-Frischkäse mit Möhren, am 25.04.2024

Zutaten

- | | |
|--|--------------------------------------|
| 1 kleine Möhre | 3 Radieschen |
| 100 g cremiger Ricotta | 150 körniger Frischkäse |
| 1 Spritzer frisch gepresster Zitronensaft | 2 Msp. gemahlener Kreuzkümmel |
| Salz | Pfeffer |
| 1 Beet Kresse | |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 125 kcal

Zubereitung

1. Die Möhre schälen und auf einer Rohkostreibe fein raspeln. Die Radieschen waschen, putzen und in feine Würfel oder dünne Stifte schneiden. Beides mit Ricotta und Frischkäse gut verrühren. Mit Zitronensaft, Kreuzkümmel, Salz und Pfeffer pikant abschmecken.
2. Die Kresse waschen, trocken tupfen und vom Beet schneiden. Etwas Kresse zurückbehalten, den Rest unter die Creme heben. Mit übriger Kresse bestreuen und auf Bauernbrot oder Pumpernickel genießen.