Rezept

# Radieschenfrischkäse

Ein Rezept von Radieschenfrischkäse, am 29.04.2024

## Zutaten

| | |
|---|---|
| **1** | kleines Bund Radieschen (ca. 150 g) |
| **150 g** | Doppelrahm-Frischkäse |
| | Pfeffer, frisch gemahlen |
| | Salz |
| **50 g** | Naturjoghurt |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min

## Zubereitung

1. Die Radieschen waschen, putzen und sehr klein würfeln. Die Radieschenwürfel in eine Schüssel geben, salzen und 10 Min. stehen lassen, dann den sich gebildeten Saft abgießen.

---

2. Den Frischkäse mit dem Joghurt und den Radieschen mischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.