

Rezept

Bärlauchcreme-Brötchen

Ein Rezept von Bärlauchcreme-Brötchen, am 19.04.2024

Zutaten

1 Bund Radieschen	4-5 Blätter Bärlauch (oder ½ Bund Schnittlauch)
150 g Ricotta	100 g Hüttenkäse
1 EL Olivenöl	Salz
Pfeffer	1-2 TL frisch gepresster Zitronensaft
4 Roggen-Vollkornbrötchen	

Rezeptinfos

Portionsgröße 4 | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 220 kcal

Zubereitung

1. Radieschen waschen und putzen. Ein Drittel klein würfeln, zwei Drittel in feine Scheibchen schneiden. Bärlauch waschen und trocknen, dicke Stiele entfernen, die Blätter fein hacken. Etwas zum Garnieren beiseite legen.

2. Ricotta, Hüttenkäse und Öl verrühren. Bärlauch und Radieschenwürfel untermischen. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft würzen. Brötchen aufschneiden, den Aufstrich daraufstreichen. Mit Radieschenscheiben belegen. Mit übrigem Bärlauch garnieren.