

Rezept

## Bärlauchcreme-Brötchen

Ein Rezept von Bärlauchcreme-Brötchen, am 02.10.2023

### Zutaten

<b>1 Bund</b> Radieschen	<b>4-5 Blätter</b> Bärlauch (oder ½ Bund Schnittlauch)
<b>150 g</b> Ricotta	<b>100 g</b> Hüttenkäse
<b>1 EL</b> Olivenöl	Salz
Pfeffer	<b>1-2 TL</b> frisch gepresster Zitronensaft
<b>4</b> 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.