

Rezept

Frischkäse mit Radieschen

Ein Rezept von Frischkäse mit Radieschen, am 28.06.2026

Zutaten

8 Radieschen	¼ Bund Schnittlauch
200 g Doppelrahmfrischkäse	Salz
Pfeffer	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 10 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 55 kcal, 5 g F, 1 g EW, 1 g KH

Zubereitung

1. Die Radieschen putzen, waschen und in möglichst feine Würfel schneiden. Den Schnittlauch waschen und trocken tupfen, anschließend in feine Röllchen schneiden.

2. Die Radieschenwürfel und die Schnittlauchröllchen in einer kleinen Schüssel mit dem Frischkäse gründlich verrühren. Die Mischung mit Salz und Pfeffer würzen. Der Frischkäse hält sich im Kühlschrank ca. 3 Tage.