

Rezept

# Radieschenfrischkäse

Ein Rezept von Radieschenfrischkäse, am 05.08.2024

## Zutaten

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

## 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.