

Rezept

Ricotta-Radieschen-Creme

Ein Rezept von Ricotta-Radieschen-Creme, am 19.01.2025

Zutaten

1 Bund	Radieschen mit Grün	1 Bund	Schnittlauch
1 Stück	Meerrettich (2 cm lang; ersatzweise 2 TL Meerrettich aus dem Glas)	250 g	Ricotta
	Pfeffer		Salz

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 8 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 70 kcal, 5 g F, 4 g EW, 1 g KH

Zubereitung

1. Die Radieschen waschen und putzen. Das Grün ohne Stiele fein hacken. Radieschen grob hacken. Schnittlauch waschen, trocken schütteln und in Röllchen schneiden. Meerrettich schälen und fein reiben.

2. Den Ricotta mit gehackten Radieschen, Meerrettich und Schnittlauch in einer Schüssel verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen und in eine Frischhaltebox umfüllen. Hält sich im Kühlschrank mindestens 5 Tage. Schmeckt als Brotaufstrich oder zu Pellkartoffeln und Ofengemüse.