



Quark-Aufstrich mit Radieschenscheiben.



Arbeitszeit: 10 Minuten



Koch- & Backzeit: -



Portionen: 4



Schwierigkeit: Einfach

Zutatenliste

Zutaten

- 250 g Quark (Magerquark oder 20% Fett)
- 100 g Frischkäse
- 1 Bund Radieschen, gewaschen und in dünne Scheiben geschnitten
- 2 Frühlingszwiebeln, fein gehackt
- 1 EL frisch gehackte Kräuter (z.B. Petersilie, Schnittlauch oder Dill)
- 1 Knoblauchzehe, fein gehackt oder gepresst (optional)
- Salz
- Pfeffer
- 1 EL Olivenöl
- Brot oder Brötchen (z.B. 3-Korn-Brotbackmischung)

Zubereitung

Zuerst in einer Schüssel Quark und Frischkäse glatt rühren. Die fein gehackten Frühlingszwiebeln, Kräuter, Knoblauch (falls gewünscht), Salz, Pfeffer und Olivenöl hinzufügen und gut vermischen. Anschließend den Quark-Aufstrich abschmecken und bei Bedarf mit Salz und Pfeffer nachwürzen.

Danach den Aufstrich abdecken und für mindestens 30 Minuten im Kühlschrank durchziehen lassen, damit sich die Aromen entfalten können.

Zum Servieren Quark-Aufstrich auf Brot oder Brötchen verteilen und mit Radieschenscheiben belegen.

