



FRISCHKÄSECREME MIT RADIESCHEN

🕒 10 min ☺ Leicht

ZUTATEN (FÜR 4 PERSONEN)

250 g MinusL Frischkäse
2–3 EL MinusL H-Milch 1,5 % Fett
2 EL Zitronensaft
Salz
weißer Pfeffer
20 Schnittlauchhalme
8–10 Radieschen
Pfeffer, aus der Mühle

ZUBEREITUNG

1. Den Frischkäse mit der Milch verrühren und mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken. Den Schnittlauch waschen und die Halme in kurze Röllchen schneiden. Die Hälfte unter die Frischkäsecreme rühren.
2. Die Radieschen waschen, putzen und in dünne Scheiben schneiden oder hobeln.
3. Die Frischkäsecreme in Gläser füllen, die Radieschen darauf verteilen, mit dem restlichen Schnittlauch bestreuen und mit Pfeffer übermahlen.