

Radieschen-Aufstrich Rezept von Tut gut!



Radieschen sind nicht nur im Frühjahr ein beliebtes und knackiges Gemüse, sondern haben auch im Herbst noch Saison! 🍂 Fein geraspelt sorgen sie für angenehme Schärfe und machen müde Geister munter! 🤗😊 Unser heutiger Radieschen-Aufstrich passt mit frischem Brot auch in die Jausenbox! 😊

Radieschen-Aufstrich für vier Portionen

Zutaten:

- ◆ 1 Pkg. Magertopfen
- ◆ 1 EL Sauerrahm
- ◆ 2 - 3 Handvoll Radieschen
- ◆ 1 Knoblauchzehe
- ◆ 1 EL Naturjoghurt
- ◆ Salz, Pfeffer
- ◆ etwas Schnittlauch
- ◆ Senf
- ◆ Brot

Zubereitung:

Radieschen waschen, raspeln und mit Topfen, Sauerrahm und Joghurt verrühren. Mit gepresstem Knoblauch, den Gewürzen und evtl. etwas Senf verfeinern. Brotscheiben damit bestreichen und zum Schluss mit gehacktem Schnittlauch bestreuen.

Hier gibt es auch ein Video zum Rezept:

<https://www.facebook.com/gesund.leben.tut.gut/videos/955273135866235>