

Körniger Frischkäse mit Radieschen

Die würzige Creme aus körnigem Frischkäse, Radieschen und Schnittlauch ist so schnell und einfach zubereitet, dass es dafür schon fast kein Rezept mehr braucht. Sie schmeckt zum Beispiel als Aufstrich für Vollkornbrot, als Dip zu gegrilltem Gemüse, Folien- und Pellkartoffeln oder zu Rösti. Man kann den Frischkäse aber auch hervorragend pur löffeln – so für zwischendurch...

Zubereitungszeit: 20 Minuten

Schwierigkeitsgrad: leicht

Zutaten für 4 Personen:

400 g körniger Frischkäse
1 Bund Radieschen
1 Bund Schnittlauch
Salz
schwarzer Pfeffer aus der Mühle



Zubereitung:

Die Radieserl waschen und abtropfen. Je nach Größe halbieren oder vierteln und in möglichst dünne Scheiben schneiden. (Das Grün der Radieschen ggf. anderweitig verwenden.) Die Scheibchen in eine Schüssel geben, leicht salzen und kurz ziehen lassen.

Den Schnittlauch waschen, trockenschütteln und in feine Ringe schneiden. Das Wasser, welches sich in der Schüssel mit den Radieschenscheiben gebildet hat, abgießen und den körnigen Frischkäse sowie die Schnittlauchröllchen zugeben. (Unbedingt körnigen Frischkäse mit normalem Fettgehalt verwenden. Dieser hat von Haus aus nur ca. 4 g Fett pro 100 g und ist – wie so oft – fettreduzierten Varianten geschmacklich haushoch überlegen). Mit Salz und frisch gemahlenem, schwarzem Pfeffer aus der Mühle abschmecken.

Die Radieschen-Frischkäse-Creme sollte möglichst schnell gegessen werden, da sich sonst womöglich etwas Flüssigkeit absetzt. Diese kann aber auch wieder eingerührt oder abgossen werden.