

Radieschenquark

Zutaten für 4 Personen

Zubereitungszeit 15 Minuten

Schwierigkeit einfach

Zutaten

180 g	Radieschen
250 g	Sahnequark (40% Fett i. Tr.)
¼ TL	Kräutersalz
1 Prise	Pfeffer
1	Knoblauchzehe
1 EL	Traubenkernöl
½ Bund	Schnittlauch



Zubereitung

Die Radieschen waschen, in feine Scheiben schneiden und in eine Schüssel geben. Mit Kräutersalz bestreuen und 15 Minuten ziehen lassen. Sahnequark, Pfeffer, eine zerdrückte Knoblauchzehe und das Traubenkernöl in einer zweiten Schüssel vermischen. Die Radieschen unterrühren und zum Garnieren verwenden. Schnittlauch fein hacken und über den Quark streuen.