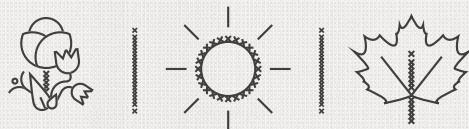


## Knackiger Radieschenaufstrich



Sei amol a'miasig!

ZUBEREITUNG

15 min



## Zutaten

### FÜR 2-4 PERSONEN

- 1 Bund Radieschen
- 250 g (Mager-)Topfen
- 2 EL Mineralwasser
- 1 Bund Schnittlauch
- jodiertes Salz
- frisch gemahlener Pfeffer
- etwas Zitronensaft

## Zubereitung

- 1 Radieschen und Schnittlauch waschen und gut trocken schütteln. Das Grün von den Radieschen abschneiden und die Radieschen sowie den Schnittlauch sehr klein bzw. fein schneiden.
- 2 Topfen mit (Mineral-)Wasser verrühren, gut würzen und schließlich das Gemüse zugeben.
- 3 Nochmals gut umrühren bzw. abschmecken und am besten mit einem frischen Bauernbrot zur Jause genießen.

## Tipp

Sind die Radieschenblätter noch frisch und zart, kann man sie ebenfalls in den Aufstrich geben: Jedenfalls gut waschen und sehr fein schneiden!