



Frischkäse-Radieschen-Dip



Zutaten:

300 g Frischkäse
200 g Creme Fraiche
1 TL Salz
½ TL Pfeffer (bunt)
2 Radieschen
1 Knoblauchzehe
1 Frühlingszwiebel

Zubereitung:

- Die Frühlingszwiebel fein schneiden, Knoblauchzehe fein pressen oder schneiden und die Radieschen in Stifte reiben.
- Alles zusammen in eine Schüssel geben und gut rühren.

Geschafft! Guten Appetit!



ca. 5–10 Minuten



ca. 4–6 Portionen



kalt/warm

#Beilage #Dip

Heimatkost-Tipp:

Sehr lecker schmecken die Heimatkost Süßkartoffel-Bällchen zu dem Frischkäse-Radieschen-Dip.

