

Scharfer Radieschen-Dip

– Schnell und gesund –



Bildquelle: Pixabay

Zubereitung:

Die Bamberger Radieschen grob raspeln oder in Stifte schneiden.

In eine Schüssel geben, salzen und etwa 5-10 Minuten ziehen lassen.

Das ausgetretene Wasser abgießen

Die Radieschen dann mit Joghurt und Frischkäse vermengen und mit Pfeffer und einer Prise Zucker abschmecken.

Zum Schluss frische Kräuter der Saison (Schnittlauch, Petersilie) hacken und vorsichtig unterheben.

– VEGETARISCH –

Zutaten für ca. 4 Personen

Natürlich vom Bamberger Gärtner:

1 Bund Bamberger Radieschen

FrISCHE KRÄUTER DER SAISON

200 g Frischkäse

50 g Naturjoghurt

1 Prise Zucker

Salz, Pfeffer