

Frischkäsedip mit Radieschensprossen

Zutaten

100 g Frischkäse
100 g Quark
1-2 EL Sahne oder Milch
35 g So gut! Bio Radieschen-
Sprossen
1/2 Bund Radieschen
1/2 Bund Frühlingszwiebeln
Salz, Pfeffer



Zubereitung

Den Frischkäse zusammen mit dem Quark in eine Schüssel geben und mit einem Schneebesen aufschlagen. Sollte die Masse zu fest sein, mit etwas Milch verdünnen. Die Radieschen waschen, abtropfen lassen und in Stifte schneiden. Die Frühlingszwiebeln waschen und in Scheiben schneiden.

Die Sprossen waschen und trocken schütteln.

Beides unter die Creme rühren. 2/3 der Sprossen ebenfalls sanft unterheben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

So gut! – Der Tipp: Lecker als Brotaufstrich oder herzhafter Dip zu Kräckern. Auf Pumpernickel angerichtet, garniert mit Roten Rettichsprossen ein echtes Augenschmankerl auf jedem Buffet. So gut! Bio Radieschensprossen- zu finden in der Sprossenvielfalt So gut! Bio Drei für's Brot und Salat.

