

# Radieschen – Frischkäse – Creme

## Zutaten:

- 2 hartgekochte Eier
- ½ Bund Schnittlauch
- 5 Radieschen
- 250 g Frischkäse
- 40 ml Sahne
- 2 EL Quark
- Zitrone → ½ TL Zitronensaft
- 1 TL Senf
- Salz und Pfeffer

## Zubereitung:

1. Eier, Schnittlauch und Radieschen in sehr kleine Stücke schneiden.
2. Die Zitrone auspressen.
3. Aus den Zutaten miteinander mischen.
4. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
5. Mit Radieschen Stücken oder Locken garnieren.



STAR DER WOCHE:

JUNGPFLANZEN

Neu im Sortiment:

Verschiedene Gurken, Tomaten,  
Paprika, Peperoni und Zucchini



Ab Donnerstag können wir  
Ihnen unseren ersten Pflücksalat  
„Asia“ anbieten 😊

KW18



Auf den Schrederwiesen 44

80995 München

☎ 089 14347312

Hofverkauf

Mo. + Do.: 14:00 – 17:00

Sa.: 9:00 – 12:00

Bildquelle: <https://bit.ly/2yK4jdS>

Rezeptquelle: Kreativ kochen lernen, Europa  
Lehrmittel Verlag, 7. Auflage 2012