



**Kochdauer:**

Schnell gekocht (bis 30 Minuten)

**Schwierigkeit:**

einfach

**Zutaten für 4 Portionen:**

- 80 g Butter, weich
- 250 g Topfen
- 4 EL Sauerrahm
- 8 Radieschen
- 1 Bund Schnittlauch
- 0,5 Bund Petersilie
- 2 EL Kresse
- 1 Prise Salz

**Mein persönlicher Tipp**

Dieser Aufstrich kann auch mit Bierrettich zubereitet werden. Auf frischem Bauernbrot servieren.:

**Christine Berthold**

Seminarbäuerin im Bezirk Korneuburg

## Radieschen-Kräuter Aufstrich

**Zubereitung**

Die zimmerwarme Butter in einer Schüssel mit dem Handmixer schaumig rühren. Am Ende den Topfen und den Sauerrahm darunter mischen und kurz glatt rühren. Die Radieschen säubern und mit der Gemüsereibe reiben. Kräuter und Kresse fein hacken und unter den Butter-Topfenabtrieb mengen. Gut würzen und mit Radieschenscheiben oder Sprossen und frisch gehackten Kräutern garniert servieren.