Radieschen-Kräuter Aufstrich

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

Foto: VrK/Franz Gleiß - Nicht zur freien Verwendung

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 reißen. Kräuter und Kresse fein hacken und unter den Butter-Topfenabtrieb mengen. Gut würzen und mit Radieschenscheiben oder Sprossen und frisch gehackten Kräutern garniert servieren.

Gutes vom Bauernhof
lk Bäuerinnen Österreich
Eine Initiative des Agrar.Projekt.Verein
Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union
Bundesministerium Nachhaltigkeit und Tourismus
LE 14-20