

Frischkäse mit Lauchzwiebeln

von Chefkoch.de

Zutaten:

200 g Frischkäse Natur
100 g Schlagsahne
2 Lauchzwiebeln
4 Radieschen oder 1/2 Rettich oder
1 Mairübe
Salz und Pfeffer
Petersilie

Zubereitung:

Den Frischkäse in eine Schüssel geben. Die Sahne mit dem Rührstab halbfest schlagen und zu dem Frischkäse geben. Die Lauchzwiebeln in dünne Ringe und die Radieschen oder den Rettich oder Mairüben in kleine Würfelchen schneiden.
Alles mit dem Frischkäse vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zum Schluss 3-4 Ei fein gehackte Petersilie dazugeben.

Dazu frisches Brot servieren.

Guten Appetit!



Obsthof Großmonra

Steffen Schneider | Kirchstr. 28 | 99625 Kölleda OT Großmonra
Telefon: 015755179088 | E-mail: info@obsthof-grossmonra.de