

Radieschen mit Hüttenkäse und Frühlingszwiebeln

Hüttenkäse findet große Beliebtheit bei Fitness-Fans, da er wenig Fett und Kalorien aber viel Eiweiß enthält.

Hüttenkäse pur fand ich etwas langweilig, deshalb habe ich ihn mit Radieschen und Frühlingszwiebeln aufgepeppt. Dieses Rezept schmeckt einfach klasse, ist leicht und schnell zubereitet. Man kann den Hüttenkäse als Dip mit leckeren Crackern genießen, aufs Brot oder auch als leichtes Mittagessen. Dann würde ich allerdings Salzkartoffeln dazu reichen.



Zutaten für eine Portion:

- 100 g Hüttenkäse
- 10 Radieschen
- 1 Frühlingszwiebel
- Etwas Zitronensaft

- 1 Prise Kreuzkümmel
- Salz, Pfeffer

Zubereitung:

1. Die Radieschen waschen und putzen, in feine Scheiben schneiden
2. Die Frühlingszwiebel in Stücke schneiden
3. Hüttenkäse, Radieschen, Frühlingszwiebel in einer Schüssel vermischen
4. Mit Zitronensaft, Kreuzkümmel, Salz und Pfeffer abschmecken

Guten Appetit!





