Bauernbrot mit Schnittlauch-Quark und Radieschen

Zeit gesamt 10min

Zubereitungszeit 10min

Schwierigkeit Einfach

Zutaten

für 4 Portionen

Schnittlauch, frisch	10 g
Quark 40 % Fett i.Tr.	250 g
Schlagsahne	50 ml
Salz	
Pfeffer, schwarz	
Essig	1 TL
Radieschen	1 Bund
Dill, frisch	5 g
Bauernmildes Brot	8 Scheiben

Zubereitung

Küchenutensilien

mittlere Schüssel

1. Schnittlauch waschen, trocken schütteln und in feine Ringe schneiden. In einer Schüssel Quark und Schlagsahne mithilfe eines Schneebesens zu einer glatten Masse verrühren und Schnittlauch unterheben. Mit Salz, Pfeffer und Essig abschmecken.

2. Radieschen waschen, Enden entfernen und in dünne Scheiben schneiden. Dill waschen, trocken schütteln und fein Spitzen abzupfen.

3. Schnittlauchquark auf den Bauernbroten verteilen, mit Radieschen belegen und mit Dillspitzen garniert servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	386 kcal
Kohlenhydrate	68 g
Eiweiß	16 g
Ballaststoffe	4 g
Fette	5 g