



Rezepte > Abendessen

Bauernbrot mit Radieschen-Dill-Quark

Zeit gesamt
10min

Zubereitungszeit
10min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Dill, frisch	20 g
Quark 40 % Fett i.Tr.	250 g
Salz	
Pfeffer, schwarz gemahlen	
Radieschen	1 Bund
Bauernmildes Brot	8 Scheiben

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel

1. Dill waschen, trocken schütteln, grobe Stiele entfernen und fein hacken. In einer Schüssel Quark glatt verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken und gehackten Dill unterheben.
2. Radieschen waschen, Enden entfernen und grob raspeln. Radieschen unter den Quark mischen.
3. Radieschen-Dill-Quark auf den Bauernbroten verteilen und servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	372 kcal
Kohlenhydrate	68 g
Eiweiß	16 g
Ballaststoffe	4 g
Fette	3 g