



# 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        |
| Bauernbrot            | 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      |