



# Brotaufstrich mit Forelle

Zeit gesamt  
15min

Zubereitungszeit  
15min

Schwierigkeit  
Einfach




## Zutaten

für 4 Portionen

Radieschen	200 g
Frühlingszwiebeln	0.5 Bund
Frischkäse, natur	300 g
saure Sahne	100 g
Sahnemeerrettich	1 EL
Forelle, geräuchert	125 g
Salz	

## Zubereitung

 Küchenutensilien  
kleine Schüssel

1. Radieschen waschen, Blätter und Wurzeln entfernen und fein würfeln. Frühlingszwiebeln waschen, trocken schütteln, Wurzelansätze entfernen und in feine Ringe schneiden.
2. In einer Schüssel Frischkäse, saure Sahne, Meerrettich, Radieschen und Frühlingszwiebeln verrühren. Forelle zerpflücken, unterheben und den Brotaufstrich mit Salz abschmecken. Zu Brot oder Brötchen servieren.

Guten Appetit!

## Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	211 kcal		
Kohlenhydrate	8 g	Ballaststoffe	1 g
Eiweiß	15 g	Fette	14 g