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 zerzupfen, unterheben und den Brotaufstrich mit Salz abschmecken. Zu Brot oder Brötchen servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

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