

## **Radieschen-Ricotta-Creme**

### **Rezeptkiste**

Ricotta ist reich an Kalzium und Eiweiß. Die Senföle in Schnittlauch und Meerrettich wirken antibakteriell und unterstützen das Immunsystem.

Zubereitungszeit: ca. 10 Minuten

### **Zutaten für ca. 8 Portionen:**

- 1 Bund Lauchzwiebeln
- 1 Bund Radieschen
- 20 g Meerrettich
- 1 Bund Petersilie glatt
- 1 Bund Schnittlauch
- 250 g Ricotta
- Salz, Pfeffer

### **Zubereitung:**

**1.** Die Radieschen waschen und putzen. Das Grün ohne Stiele fein hacken. Radieschen grob hacken. Schnittlauch waschen, trocken schütteln und in Röllchen schneiden. Frischen Meerrettich (2cm langes Stück) schälen und fein reiben, ersatzweise 2 TL Meerrettich aus dem Glas.

**2.** Den Ricotta mit gehackten Radieschen, Meerrettich und Schnittlauch in einer Schüssel verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen.

### **Unser Tipp!**

Hält sich im Kühlschrank mindestens 5 Tage. Schmeckt zum Beispiel als Brotaufstrich oder zu Pellkartoffeln und Ofengemüse.

Ökullus wünscht **Guten Appetit!**