



Rezept der Woche

Radieschen Frühlingskäse

Tipp: Schmeckt am leckersten mit frischer Gurke zu einem kräftigen Sauerteig-Brot

Zutaten: 4 Personen

- 1 Bund Radieschen
- 200g Schafskäse (oder Hüttenkäse)
- 60g Sesam
- 3-4 EL Olivenöl
- Salz/Pfeffer
- 1-2 EL Joghurt
- 1 Spritzer Orangensaft
- etwas Schnittlauch (oder Frühlingszwiebel)
- Kreuzkümmel und Honig nach Geschmack

Den Sesam in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten. Die Hälfte der Sesamkörner anschließend im Mörser zerstoßen, den Rest beiseite stellen.

Die Radieschen putzen und in sehr feine Würfel schneiden. Salzen und pfeffern. Den Schnittlauch in feine Röllchen schneiden.

Den Feta mit der Gabel zerdrücken. Mit Joghurt, gemörsertem Sesam und Olivenöl gut verrühren. Die Radieschenwürfel und 3/4 des Schnittlauchs untermischen. Alles mit Salz, Pfeffer, Orangensaft, Kreuzkümmel und Honig abschmecken. Mit dem restlichen Sesam und Schnittlauch bestreut zu frischem Brot servieren.