

Kochen mit Klaus

Fondue-Dips - leicht gemacht:

Radieschen-Dill-Quark

Zutaten: (Für 3-4 Personen)

- 1 Zwiebel, 250 g Sahnequark (40%), 150 g Joghurt, Butter, Pfeffer,
- Salz, 15 g frischer Dill, 8-10 Radieschen

Zubereitung:

1. Zwiebel abziehen, fein würfeln, in heißer Butter glasig dünsten. Abkühlen lassen. Grobe Stiele des Dills entfernen u. Rest fein hacken.



2. Alles in einer Schüssel den Quark u. Joghurt glatt verrühren, mit Salz u. Pfeffer würzen, Dill mit Zwiebeln unterheben.



3. Radieschen waschen, putzen u. grob raspeln. Radieschen unter den Quark heben. In eine Servierschale füllen, mit Dill garniert servieren.



Tipp des Chaoten:

Auf Bauernbaguette oder zu Ofenkartoffeln servieren! Lecker!

