



Kresse Dip mit Knoblauch und Radieschen

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4-5
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 5m
- **Fertig in** 15m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '15', 'cook_time' : '5m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4-5', 'yield' : '' });
```

Zu gebackenen Kartoffeln oder Baked potatoes, Grillfleisch oder Fisch oder auf zünftigem, knusprigem Brot

Zutaten

- 200 g Sauerrahm
- 80 g Magerquark
- 40 g Naturjoghurt
- Kästchen Gartenkresse
- 1 fein geschnittene Schalotte
- 200 g Radieschen, gewaschen, geputzt, in kleinen Würfeln
- 1 Knoblauchzehe, mit Salz gerieben
- 1 Spritzer Zitronensaft und etwas Abrieb
- 1 Teelöffel mittelscharfer Senf
- Etwas weißer Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungsart

Schritt1

Dem Magerquark mit Sauerrahm, Joghurt, Zitronensaft und etwas Abrieb, Senf verrühren.

Schritt2

Die Knoblauchzehe fein würfeln und mit etwas Salz und einer breiten Messerklinge verreiben, dazu geben.

Schritt3

Die abgeschnittene Kresse unterheben und mit frisch gemahlenem Pfeffer würzen.

Rezeptart: Dips, Dips und Saucen fürs Grillbuffet **Tags:** auf knusprigem brot

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/kresse-dip-mit-knoblauch-und-radieschen/>