



Radiesken Bruschetta



Zutaten für 4 Personen

- 12 Scheiben runder Pumpernickel, Schwarzbrot
- 6 schöne, knackige Radiesken
- 1 Paket Quark (500gr.) / Mager-oder Sahnequark – wat du lieber magst
- 1 Zwiebel
- 1 Zehe Knoblauch
- 1 halbe Zitrone
- 2 EL KrautBox Jemüse Kladderadatsch
- Was Grün zum dekorieren z.B. Kresse oder Schnittlauch (oder beides)
- Wer mag: noch wat Pfeffer

Zubereitung

Dat is also ein ganz einfaches Gericht, wat du schnell mal machen kannst, wenn Leute einfach so vor der Tür stehen und du was Leckeres zum schnabulieren anbieten möchtest. Wichtig ist aber, das du die obigen Zutaten schon zu Haus hast – Sonst musste mit den Leuten noch schnell einkaufen gehen.

Los geht's

Quark in eine Schüssel geben. Zwiebel liebevoll klein schneiden, Knoblauch pressen oder hacken (wat du lieber machst), Zitrone auspressen (Saft behalten, Zitrone kann weg), 2 EL KrautBox Jemüse Kladderadatsch abwiegen und alles unter den Quark rühren. Abschmecken und wer mag tut noch wat Pfeffer rein.

Jetzt die Radieske in Scheiben schneiden. Das Brot mit dem Kräuterquark bestreichen und die schön geschnittenen Radieske oben drauf tun. Wer es noch wat schöner machen will, kann jetzt noch mit was Grün dekorieren.

Fertig!

Übrigens kannst du den Quark auch super zu Pellkartoffelken essen. Machste einfach die doppelte Portion und schon können die Leute auch zum Mittag bleiben.