

LEAF TO ROOT: RADIESCHENBLATT-FRISCHKÄSE AUF BAGUETTE

Schwierigkeit: einfach / ca. 10 Min. Arbeitszeit

Food-Journalistin Esther Kern zeigt auf ihrem [Blog](#), wie man auch jene Gemüseteile lecker zubereiten kann, welche sonst auf dem Kompost gelandet wären. Dieses Mal: Frischkäse aus Radieschenblättern.

ZUTATEN

ca. Für 4 Personen

100-200 gr	Radieschenblätter
100 gr	gehaltvoller Frischkäse (z.B. von der Ziege)
1 EL	Olivenöl
Einhalb Stück	Zitrone
25 gr	Parmesan (gerieben)
Etwas	Salz und Pfeffer
Stück	Baguette-Brot



ZUBEREITUNG

Radieschenblätter fein hacken, mit den restlichen Zutaten mischen. Baguette in Scheiben schneiden und Käse verstreichen. Wer mag, dekoriert die Brötchen mit klein gehackten Radieschenknollen.

Oder so:

Alle Zutaten in einen Mixbecher geben und mixen (wird flüssiger als die erste Variante). Auf Baguette-Scheiben anrichten oder als Dip reichen.

