

**Kresse - Aufstrich
für 6 Portionen**

Zutaten:

- 1 Möhre (ca. 100 g)
- 5 Radieschen (ca. 50 g)
- 200 g Doppelrahmfrischkäse
- 50 g Hüttenkäse
- ¼ Beet Kresse

Zubereitung:

Möhre schälen, waschen und feinraspeln.

Radieschen putzen, waschen und ebenfalls fein raspeln oder klein schneiden.

Frischkäse mit Hüttenkäse verrühren.

Kresse vom Beet schneiden. Etwas zum Garnieren zurückhalten. Den Rest grob hacken

Von der Möhre und den Radieschen etwas zurückhalten. Den Rest mit der gehackten Kresse unter die Frischkäsemasse rühren und mit Salz, Zucker und Pfeffer würzen.

Den Aufstrich entweder auf Brote streichen oder in ein Gefäß geben und mit der übrigen Möhre, den Radieschen und der Kresse bestreuen.

Der Aufstrich schmeckt gut auf Vollkornbrot und Roggenbrot.