

REZEPT

Meerrettich-Käsecreme mit Gemüsesticks

ZUTATEN

60g Butter
1geh. TL edelsüßes Paprikapulver
1TL Bio-Zitronenschale
1EL Zitronensaft
400g Doppelrahmfrischkäse
50g Meerrettich Rachenputzer
1 Bund Schnittlauch
1 Beet Gartenkresse
6 Staudensellerie
1 rote Paprikaschote
1 gelbe Paprikaschote
1 Bund längliche Radieschen

ZUBEREITUNG

1. Butter cremig-schlagen.
2. Paprikapulver, Frischkäse, Meerrettich, Zitronenschale und -saft unterrühren.
3. Schnittlauch und Fleur de sel dazugeben.
4. Staudensellerie waschen und in Stücke schneiden.
5. Paprika waschen und schneiden. Radieschen putzen und halbieren.
6. Die Kresse vom Beet schneiden und in die Käsecreme dazugeben.
7. Mit Crackern und Gemüsesticks servieren.

Weitere leckere Rezeptideen mit Meerrettich finden Sie auf [schamel.de](https://www.schamel.de)
