

# Rezept Skyr Aufstrich á la Radies

## Produktfotos



## Kurzbeschreibung

---

- Lecker selbst gemacht
- Frisch & würzig

## Beschreibung

---

# Zutatenliste

### Zutaten

200 g	Selbstgemachter Skyr Frischkäse ( <b>Eigenbeschaffung</b> )
5 St.	Radieschen ( <b>Eigenbeschaffung</b> )
1 Stck.	Frühlingszwiebeln ( <b>Eigenbeschaffung</b> )
	Kresse, nach Geschmack ( <b>Eigenbeschaffung</b> )
1 g oder 1 Prise oder 0,5 TL	Salz, nach Geschmack ( <b>Eigenbeschaffung</b> )
1 Prise	Pfeffer, nach Geschmack ( <b>Eigenbeschaffung</b> )

## Zubereitung

1. Skyr nach Grundrezept herstellen. Ca. 8-10 Stunden (statt 4-6 Stunden) abtropfen lassen.
2. Radieschen, Frühlingszwiebel und Kresse in ganz feine Stückchen schneiden und mit dem Frischkäse vermengen.
3. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und zum Beispiel zu selbstgemachtem Hanfsamenbrot genießen.
4. Gefäß im Kühlschrank aufbewahren und innerhalb von 7 Tagen verbrauchen.

## Mehr Informationen

---

Artikelnummer	002100438
Eigenschaften	vegetarisch
Schwierigkeit	Leicht
Dauer	00:15
Variante	200 g
Package Amount	200.000000

## Preise

---

### Zubehör Set



#### Zubehör-Set, 1 St.

CHF 21.75

- Grundausrüstung zur Herstellung von selbst gemachter Kosmetik / Seifen / Kerzen

## Zutaten

<b>Pfeffer</b>	CHF 0.00
<b>Salz, 1 g</b>	CHF 0.00
<b>Kresse</b>	CHF 0.00
<b>Frühlingszwiebeln</b>	CHF 0.00
<b>Radieschen</b>	CHF 0.00
<b>Selbstgemachter Skyr Frischkäse</b>	CHF 0.00

