

Ofen-Radieschen

auf Joghurtcreme mit
Kräuterbaguette



ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN:

- 2 Bund ERNTESCHATZ Radieschen
- 2 EL FRISAN Rapskernöl
- 1 EL BIO SONNE Honig
- 1 Prise COOK! Thymian
-
- 1/4 Bund Petersilie
- 1 ERNTEKRONE Knoblauchzehe
- 250 g LANDFEIN Joghurt
- 200 g CREMISÉE Hirtenkäse
- 3 EL FRISAN Rapskernöl
- 1 EL Zitronensaft
- 1 Prise COOK! Chili
- 1 Prise Salz & 1 Prise COOK! Pfeffer
-
- 1 GOLDBLUME Kräuterbaguette (TK)

ZUBEREITUNG:

1. Die Radieschen vom Grün befreien und halbieren – außerdem den Ofen auf 200° C Umluft vorheizen.
2. Danach mit Honig, Rapskernöl, Salz, Pfeffer und Thymian in einer Auflaufform marinieren, um sie für 10 – 15 Minuten zu backen.
3. Eine Schiene darunter das Kräuterbaguette goldbraun backen.
4. In der Zwischenzeit den Hirtenkäse zusammen mit der geschälten Knoblauchzehe, Joghurt, Rapskernöl, Salz, Pfeffer, Zitronensaft und Chili kurz im Mixer cremig pürieren.
5. Die Joghurtcreme mit frisch gehackter Petersilie verfeinern und zusammen mit den Ofenradieschen und Baguette anrichten.