Ricotta-Obatzter mit Radieschen und Schnittlauch

Bis 15 Min. *Einfach* *Vegetarisch*

Zubereitung

1. GOLDSTEIG Ricotta mit GOLDSTEIG Mascarpone und der flüssigen GOLDSTEIG Butter verrühren.
2. Die Zwiebel schälen, in kleine Würfel schneiden und mit den restlichen Zutaten unterrühren. Mit gemahlenem Kümmel, Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Die Radieschen putzen, waschen und in Scheiben schneiden.
4. Den Schnittlauch in feine Ringe schneiden und beides als Dekoration über den Obatzter geben.

Tipp: Dazu empfehlen wir Brezen oder Bauernbrot.

Zutaten

Für 4 Personen:

- GOLDSTEIG Ricotta 125g
- GOLDSTEIG Mascarpone 70g
- flüssige GOLDSTEIG Butter 25g
- 1 Zwiebel
- 4 EL Weißbier
- 2 EL Paprikapulver, edelsüß
- Kümmel gemahlen, Salz, Pfeffer
- 1 Bund Radieschen
- 1 Bund Schnittlauch