

Bönsel



LAUCHDIP

Zubereitung

1. Den Bönsel Kochkäse mit der Milch bei schwacher Hitze in einen kleinen Topf schmelzen lassen.
2. Nach dem Abkühlen mit Pfeffer und Meerrettich abschmecken. Die feingehackte Frühlingszwiebel mit den geputzten Radieschen unter die Käsecreme heben.

Guten Appetit!

 1 Portion  10 Min.

Zutaten

200 g Bönsel Kochkäse Klassiker ohne Kümmel
100 ml Milch
1 TL Meerrettich
Pfeffer
1 Frühlingszwiebel klein
30 g Radieschen

