



# Leinöl - Frühlings Dip

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 5-6
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 3m
- **Fertig in** 13m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '13', 'cook_time' : '3m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '5-6', 'yield' : '' });
```

Ideal zu jedem Grillfest, auch als kleines, fleischloses Gericht, zu Pellkartoffeln, gebackenen Kartoffeln etc.

## Zutaten

- 350 g Bio - Quark
- 100 g Schmand
- 4 El Leinöl
- 1 Schalotte, fein gewürfelt
- 3 El Schnittlauch, gehackt
- 5 - 6 große Radieschen, klein gewürfelt
- 1 Tl Zitronensaft und etwas Abrieb
- Salz, Pfeffer aus der Mühle, 1 Prise Zucker

## Zubereitungsart

### Schritt1

Den Bio - Quark, Schmand und das Leinöl miteinander aufrühren, herzhaft mit Salz, Pfeffer aus der Mühle und 1 Prise Zucker abschmecken. Die Kräuter und Radieschen Würfel unterheben, vor dem Servieren noch etwas Leinöl darüber geben.

**Rezeptart:** Dips **Tags:** grillen, Leinöl - Frühlings Dip

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/leinoel-fruehlings-dip/>