

„Ein Frühlingsgericht, das die Sehnsucht nach frischem Grün weckt. Schnell zubereitet mundet es auch dem Überraschungsgast.

Radieschen können auch im Blumenkasten ausgesät werden. Dazu ein paar Zwiebeln stecken, diese treiben schnell aus und es ist immer etwas Frisches auf dem Teller“, erklärt Kräuterexpertin Marianne Frielingsdorf zu ihrem aktuellen Rezept.

## **Schnittlauch-Pfannkuchen mit Radieschen-Quark**

### **Für den Teig:**

150 g Mehl  
1 TL Salz  
4 Eier  
knapp ¼ l Milch  
1 Bund Schnittlauch  
Butter zum Ausbacken

Die Eier werden getrennt und das Eiweiß mit dem Salz zu Eischnee geschlagen. Eigelb, Mehl und Milch zu einem glatten Teig verrühren und dann den Eischnee unterheben. Frischen Schnittlauch, in Röllchen geschnitten, unter den Eierkuchenteig heben und alles 15 Minuten ruhen lassen. Anschließend in der Pfanne vier Pfannkuchen backen.

### **Dazu schmeckt Radieschen-Quark sehr gut:**

1 Bund Radieschen  
2 Lauchzwiebeln  
250 g Magerquark  
2 EL Frischkäse  
Frische Kräuter  
Pfeffer, Salz

Magerquark und Frischkäse mit den Kräutern und geschnittenen Zwiebeln gut verrühren und 3/4 der Radieschen, die zu Stiften geschnitten wurden, unterheben. Alles kräftig abschmecken und jeweils einen dicken Kleks auf die Pfannkuchen verteilen. Die restlichen Radieschen, etwas frisches Zwiebelgrün und Kräuter darüber streuen.