

Rezept

Biergartenteller mit Rettichsalat

Ein Rezept von Biergartenteller mit Rettichsalat, am 20.04.2024

Zutaten

- | | |
|--|--|
| 1 Stück weißer Rettich (ca. 200 g) | 1 EL Weißweinessig |
| Salz | Pfeffer aus der Mühle |
| Zucker | 1 TL Maiskeim- oder Sonnenblumenöl |
| 1/4 Bund Schnittlauch | 4 Maiskölbchen (aus dem Glas) |
| 6 Radieschen | 4 kleine Salatblätter |
| 150 g gemischter fettreduzierter Wurstaufschnitt in dünnen Scheiben | 2 Laugenstangen, Laugenbrezeln oder Kornspitzbrötchen |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 380 kcal

Zubereitung

1. Für den Salat den Rettich schälen, putzen und auf der Küchenreibe grob raspeln. Essig, Salz, Pfeffer und 1 Prise Zucker verrühren, dann das Öl unterschlagen. Die Marinade mit dem zerkleinerten Rettich vermischen. Den Schnittlauch waschen, trocken schütteln, in feine Röllchen schneiden und unter den Rettichsalat mischen.
2. Die Maiskölbchen in einem Sieb abtropfen lassen, dann der Länge nach schräg halbieren. Die Radieschen waschen und putzen und halbieren. Die Salatblätter waschen, putzen und trocken schütteln.
3. Auf zwei flachen Tellern die Salatblätter mit Rettichsalat, Radieschen, Maiskölbchen und dem Wurstaufschnitt anrichten. Dazu die Laugenstangen, Laugenbrezeln oder Kornspitzbrötchen servieren.