

Rezept

# Radieschen-Curry

Ein Rezept von Radieschen-Curry, am 20.04.2024

## Zutaten

<b>2 Bund</b> Radieschen mit schönem Grün	<b>2</b> Schalotten
<b>1 Stück</b> 1 haselnussgroßes Stück Ingwer	<b>3 EL</b> Öl
<b>2 EL</b> rote Currypaste	<b>1 TL</b> brauner Zucker
Meersalz	<b>1/2</b> Zitrone

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 90 kcal

## Zubereitung

1. Das Spülbecken mit kaltem Wasser füllen und die Radieschen darin gründlich waschen. In ein Sieb geben und das Wasser ablaufen lassen. Dies so oft wiederholen, bis kein Sand im Wasser zurückbleibt.
2. Das Grün und die Wurzeln von den Radieschen abschneiden. Die Blätter kleiner zupfen, Stängel und Wurzeln fein hacken. Die Knollen vierteln, kleinere halbieren. Schalotten und Ingwer schälen. Schalotten halbieren und längs in Streifen schneiden, Ingwer in feine Scheiben und diese in Streifen schneiden.
3. Den Wok oder eine große Pfanne erhitzen, 1 EL Öl darin kreisen lassen und ausgießen. Nun das übrige Öl hineingeben und Radieschenstängel und -wurzeln, Schalotten und Ingwer samt der Currypaste bei starker Hitze unter ständigem Rühren 30 Sekunden braten.
4. Die Radieschen dazugeben und 30 Sekunden unter Rühren anbraten. 200 ml Wasser dazugießen, den Zucker und 1 kräftige Prise Meersalz zugeben und alles zugedeckt 8–10 Minuten schmoren, bis die Radieschen bissfest sind. Die halbe Zitrone in 4 Spalten schneiden, das Radieschengrün unters Curry mischen, alles auf Schälchen verteilen und mit den Zitronenspalten servieren. Dazu Pilaw-Reis oder Basmatireis servieren.