

Rezept

Rettich-Möhren-Salat

Ein Rezept von Rettich-Möhren-Salat, am 26.04.2024

Zutaten

200 g weißer Rettich	200 g Möhren
1 EL Salz	1 Stück Schale von 1 Bio-Zitrone
4 EL Reisessig	1 TL Zucker
2 EL helle Sojasauce	½ TL frisch geriebener Ingwer

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 33 kcal

Zubereitung

1. Rettich und Möhren waschen und schälen. Zuerst längs in Scheiben, dann in 4 cm lange streichholzdicke Stifte schneiden. Mit Salz vermischen, 10 Minuten stehen lassen. Danach unter fließend kaltem Wasser abspülen, abtropfen lassen und ausdrücken.
2. Zitronenschale in hauchfeine Streifen schneiden. Essig mit Zucker, Sojasauce, Zitronenschale und Ingwer verrühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Über das Gemüse gießen und 1 Std. marinieren, dabei ab und zu umrühren.