

Rezept

## Rettich-Radieschen-Salat

Ein Rezept von Rettich-Radieschen-Salat, am 27.04.2024

### Zutaten

<b>1</b> weißer Rettich	Salz
<b>100 g</b> saure Sahne	<b>50 ml</b> Milch
<b>3 EL</b> Weißweinessig	Salz
Pfeffer	<b>2 Bund</b> Radieschen
<b>1 EL</b> Öl	<b>1/2 Bund</b> Schnittlauch

### Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 75 kcal

### Zubereitung

1. Rettich schälen und auf dem Gurkenhobel in dünne Scheiben hobeln. In einer Schüssel mit 1 TL Salz mischen und 10 Min. Wasser ziehen lassen. Die saure Sahne mit Milch, 2 EL Essig, wenig Salz und Pfeffer verrühren. Rettich in einem Sieb abtropfen lassen, mit dem Dressing in der Schüssel mischen. Salat abschmecken und auf einer Platte anrichten.
2. Schnittlauch waschen, trocken schütteln und fein schneiden. Radieschen waschen, putzen und in dünne Scheiben schneiden. Mit 1 EL Essig, 1 EL Öl, Salz und Pfeffer anmachen und auf den Rettichsalat setzen. Schnittlauch obenauf streuen.