

## Rezept

# Glasierte Radieschen

Ein Rezept von Glasierte Radieschen, am 24.01.2025

## Zutaten

<b>500 g</b> Radieschen (mit frischem Grün)	<b>2 EL</b> Butter
1/2 EL Zucker	<b>150 ml</b> Hühner- oder Gemüsebrühe
Salz	Pfeffer
<b>1 TL</b> Zitronensaft	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 80 kcal

## Zubereitung

1. Die Radieschen waschen, zarte Blätter abzupfen und aufheben. Die Radieschen putzen, kleinere halbieren, große vierteln. Die Butter im Topf zerlaufen lassen, den Zucker einrühren und schmelzen. Radieschen untermischen und 3-4 Minuten bei starker Hitze in der Butter durchrühren, bis sie leicht gebräunt sind.
2. Die Radieschenblätter untermischen und zusammenfallen lassen, die Brühe angießen. Die Radieschen zugedeckt 2-3 Minuten dünsten, dann den Deckel abnehmen und die Flüssigkeit cremig einkochen lassen. Radieschen mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft würzen.