

Rezept

Marinierte Radieschen

Ein Rezept von Marinierte Radieschen, am 23.04.2024

Zutaten

2 Bund Radieschen	1 Knoblauchzehe
1 Zitrone	2 EL Aceto balsamico bianco
3 EL Olivenöl	1 TL Honig
2 TL frisch geriebener Meerrettich	Salz
Pfeffer	1 Bund Schnittlauch
40 g Rucola	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 110 kcal

Zubereitung

1. Die Radieschen putzen, in schmale Scheiben schneiden und diese quer halbieren. Den Knoblauch schälen und klein würfeln.

2. Die Zitrone auspressen. Knoblauch und Zitronensaft mit Essig, Öl, Honig und Meerrettich verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Mit den Radieschenscheiben vermischen und 10 Min. durchziehen lassen.

3. Inzwischen Schnittlauch und Rucola waschen und trocken schütteln. Den Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Von der Rucola die Stiele wegschneiden, die Blätter grob hacken. Die Radieschen mit den Kräutern vermengen und mit Salz und Pfeffer nochmals abschmecken.