

Rezept

Radieschen-Remoulade

Ein Rezept von Radieschen-Remoulade, am 09.06.2023

Zutaten

200 g Mayonnaise	200 g Joghurt
1 EL Zitronensaft	Salz
Pfeffer	10 Radieschen
4 Frühlingszwiebeln	1 kleiner säuerlicher Apfel
2 Cornichons	1 Bund Schnittlauch

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN FÜR 6 PORTIONEN 20 MIN. | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 280 kcal

Zubereitung

1. Die Mayonnaise mit dem Joghurt und dem Zitronensaft verrühren, salzen und pfeffern.

2. Die Radieschen putzen, waschen und sehr fein würfeln. Die Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in feine Ringe schneiden. Den Apfel waschen, vierteln, entkernen und fein würfeln. Gürkchen ebenfalls fein würfeln. Schnittlauch waschen, trocken schütteln und in Röllchen schneiden.

3. Die vorbereiteten Zutaten unter die Joghurt-Mayonnaise mischen. Remoulade salzen und pfeffern und zu Kräuter-Roastbeef servieren.