

Rezept

Radieschen-Schnittlauch-Vinaigrette

Ein Rezept von Radieschen-Schnittlauch-Vinaigrette, am 20.04.2024

Zutaten

4 EL Brantweinessig	100 ml ausgekühlter Gemüsefond
3 TL Puderzucker	Salz
schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen	4 große Radieschen (ca. 80 g)
1 Bund Schnittlauch	4 EL Sonnenblumenöl
4 EL Olivenöl	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 205 kcal

Zubereitung

1. Essig, Gemüsefond und Puderzucker in einer Schüssel mit dem Schneebesen verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

2. Die Radieschen waschen, putzen, vierteln und in dünne Scheiben schneiden. Den Schnittlauch waschen, trocken schütteln und in feine Röllchen schneiden.

3. Radieschen und Schnittlauch zur Vinaigrette geben, alles gut miteinander verrühren und ganz zum Schluss beide Öle einrühren. Nochmals gut mischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.