

Rezept

Radieschenpickles

Ein Rezept von Radieschenpickles, am 04.12.2024

Zutaten

1 kleines Bund Radieschen

2 EL Reissessig

1 EL Salz

2 EL Apfelessig

1 TL Agavendicksaft

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4-6 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 8 kcal

Zubereitung

1. Radieschen putzen, waschen und mit einem Messer oder der Mandoline in hauchdünne Scheiben schneiden.
-
2. Die restlichen Zutaten verrühren und mit den Radieschen mischen. Die Pickles in Schraubgläser geben, gut verschließen und mindestens 3 Std. im Kühlschrank durchziehen lassen.