

## Rezept

# Radieschensalat mit Kresse

Ein Rezept von Radieschensalat mit Kresse, am 20.04.2024

## Zutaten

<b>200 g</b> Radieschen	<b>200 g</b> Salatgurke
<b>100 g</b> Staudensellerie	<b>1/2</b> säuerlicher Apfel (z. B. Boskop)
<b>100 g</b> alter Gouda (am Stück)	<b>100 g</b> leichte Salatmayonnaise
<b>100 g</b> Joghurt	<b>3 EL</b> Apfelessig
Salz	Pfeffer
<b>1 Bund</b> Rucola	<b>4 Scheiben</b> Vollkornbrot (à mind. 10 cm Ø)
<b>1 Beet</b> Kresse	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 305 kcal

## Zubereitung

1. Radieschen waschen, putzen und in Stifte schneiden. Die Gurke schälen, längs halbieren, entkernen und fein würfeln. Den Staudensellerie waschen, putzen und fein würfeln. Den Apfel waschen, das Kerngehäuse entfernen und das Fruchtfleisch fein würfeln. Den Käse entrinden und fein würfeln.
2. Für das Dressing Mayonnaise, Joghurt und Essig verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die vorbereiteten Zutaten mit dem Dressing mischen. Den Salat mindestens 15 Min. durchziehen lassen.
3. Rucola verlesen, waschen und trocken schleudern. Grobe Stiele entfernen, Blätter klein zupfen. Aus dem Brot mit Dessertringen (à ca. 10 cm Ø) Kreise ausstechen und mit den Ringen auf vier Teller verteilen. Den Salat auf die Ringe verteilen und die Ringe entfernen. Oder mit einem Messer Kreise oder Rechtecke aus den Broten ausschneiden und den Salat darauf verteilen. Den Rucola um die Brote anrichten. Kresse vom Beet schneiden und den Salat damit bestreuen.