

Rezept

# Radieschenvinaigrette

Ein Rezept von Radieschenvinaigrette, am 19.04.2024

## Zutaten

<b>1 Bund</b> Radieschen	$\frac{1}{2}$ grüner Apfel (z. B. Granny Smith)
<b>1 kleines Bund</b> Schnittlauch	<b>3 EL</b> Apfelessig
<b>3 EL</b> Apfelsaft	Salz
Pfeffer	$\frac{1}{2}$ TL Zucker
<b>1 TL</b> Meerrettich (aus dem Glas)	<b>5 EL</b> Rapsöl

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 130 kcal

## Zubereitung

1. Radieschen und Apfel waschen. Radieschen putzen, vom Apfel das Kerngehäuse entfernen. Radieschen und Apfel in möglichst kleine Würfel schneiden. Schnittlauch waschen, trocken schütteln und in feine Röllchen schneiden.

---

2. Essig, Apfelsaft, Salz, Pfeffer und Zucker mit Meerrettich gründlich verrühren, dann das Öl kräftig unterschlagen. Radieschen- und Apfelwürfel mit den Schnittlauchröllchen unterheben und die Vinaigrette noch 15 Min. ziehen lassen.