Rezept

Rettich-Möhren-Salat

Ein Rezept von Rettich-Möhren-Salat, am 06.06.2025

Zutaten

200 g	weißer Rettich
1 EL	Salz
4 EL	Reisessig
2 EL	helle Sojasauce
200 g	Möhren
1 Stück	Schale von 1 Bio-Zitrone
1 TL	Zucker
	½ TL frisch geriebener Ingwer

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 33 kcal

Zubereitung

1. Rettich und Möhren waschen und schälen. Zuerst längs in Scheiben, dann in 4 cm lange streichholzdicke Stifte schneiden. Mit Salz vermischen, 10 Minuten stehen lassen. Danach unter fließend kaltem Wasser abspülen, abtropfen lassen und ausdrücken.

---

2. Zitronenschale in hauchfeine Streifen schneiden. Essig mit Zucker, Sojasauce, Zitronenschale und Ingwer verrühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Über das Gemüse gießen und 1 Std. marinieren, dabei ab und zu umrühren.