

Rezept

# Rettichsalat mit Radieschen

Ein Rezept von Rettichsalat mit Radieschen, am 19.04.2024

## Zutaten

- |                                     |                            |
|-------------------------------------|----------------------------|
| <b>1</b> weißer Rettich (ca. 600 g) | <b>1 Bund</b> Radieschen   |
| Salz                                | <b>2</b> Schalotten        |
| <b>2 EL</b> Weißweinessig           | <b>3 EL</b> Sonnenblumenöl |
| <b>1 Kästchen</b> Kresse            |                            |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 85 kcal

## Zubereitung

1. Den Rettich schälen und mit dem Sparschäler der Länge nach in hauchdünne Scheiben schneiden. Die Radieschen putzen und waschen, zuerst in Scheiben und dann in Stifte schneiden. Rettich und Radieschen jeweils mit etwas Salz bestreuen und ca. 10 Min. ziehen lassen.
2. Inzwischen für das Dressing die Schalotten schälen und in feine Würfel schneiden. Essig, Öl und die Schalottenwürfel verrühren. Den Rettich in eine Schüssel geben und die Radieschenstifte darauf verteilen. Den Salat mit dem Dressing beträufeln. Die Kresse mit der Schere vom Beet über den Salat schneiden.