

Rezept

Rettichsalat mit Rahmsauce

Ein Rezept von Rettichsalat mit Rahmsauce, am 27.04.2024

Zutaten

1	Rettich (ca. 500 g)		Salz
5 EL	Sahne	1 TL	süßer Senf
2 EL	Zitronensaft		Pfeffer
1 Bund	Schnittlauch		

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 45 kcal, 2 g F, 2 g EW, 4 g KH

Zubereitung

1. Den Rettich schälen, grob raspeln, in eine Schüssel geben und mit 1 TL Salz vermischen. Den Rettich ca. 5 Min. ziehen lassen, anschließend die ausgetretene Flüssigkeit abgießen.

2. Die Sahne und den süßen Senf in einer kleinen Schüssel mit dem Zitronensaft verrühren und unter die Rettichraspel rühren. Den Salat mit Salz und Pfeffer würzen.

3. Den Schnittlauch waschen, trocken schütteln und in Röllchen schneiden. Den Rettichsalat abschmecken, mit dem Schnittlauch bestreuen und servieren.