

Rezept

Rettichsalat mit Vinaigrette

Ein Rezept von Rettichsalat mit Vinaigrette, am 07.08.2024

Zutaten

| | | | |
|--------|----------------------|--------|----------------------|
| 2 | junge weiße Rettiche | | Salz |
| 1 Bund | Radieschen | 1 Bund | Schnittlauch |
| 2 | Schalotten | 4 EL | milder Weißweinessig |
| 6 EL | Sonnenblumenöl | | |

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN für 10 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 65 kcal

Zubereitung

1. Die Rettiche putzen, schälen und in hauchdünne Scheiben hobeln. In eine Schüssel geben und mit etwas Salz bestreuen.

2. Die Radieschen putzen, waschen und in dünne Stifte schneiden. Den Schnittlauch waschen, trocken schütteln und in feine Röllchen schneiden. Die Schalotten schälen und in winzig kleine Würfel schneiden. Essig mit Salz und Öl kräftig verrühren. Schalotten, Radieschen und Schnittlauch unterrühren. Die Vinaigrette über den Rettich geben.