Unser Rezept

DER WOCHE

RADIESCHEN-SALAT

MIT ZITRONE UND CHILI

ZUTATEN

1 Bund Radiesche

1 kleine rote Zwiebel

1 kleine Gurke

1 Apfel oder Kohlrabi

1 kleine Chili (oder Prise getrocknete Chiliflocken)

Saft von 2 Zitronen

2 EL Olivenöl

1 Handvoll frischer Koriander oder Petersilie

Salz & frisch gemahlener Pfeffer

1 TL Ahornsirup oder Agavendicksaft

Optional: geröstete Kürbiskerne oder Cashews zum Toppen

ZUBEREITUNG

Die Radieschen in sehr feine Scheiben oder kleine Würfel schneiden. Die Gurke der Länge nach halbieren, den Apfel oder Kohlrabi schälen und ebenfalls in kleine Würfel schneiden.

Die rote Zwiebel fein würfeln und die Chili entkernen, bevor sie ganz fein gehackt wird.

Anschließend alles in eine Schüssel geben und mit Zitronensaft Olivenöl, Ahornsirup, Salz und Pfeffer vermischen. Die Mischung etwa 15 Minuten ziehen lassen, sodass sich die Aromen gut verbinden.

Zum Servieren den Salat in kleine Schälchen oder auf Tellern anrichten und nach Belieben mit gerösteten Kürbiskernen oder Cashews für einen knusprigen Akzent bestreuen.

Tipp: Dazu passt knuspriges Baguette, Backkartoffeln oder Tortilla-Chips.

Fertig!

WEIERHÖFER Gartengemüse

Orfeas Fischer und Sara Knapp GbR · Zur Burg 1 · 67295 Bolanden
hallo@weierhoefer-gartengemuese.de · www.weierhoefer-gartengemuese.de