



Unser Rezept

DER WOCHE

RADIESCHEN-GURKEN-SALAT

FRISCH UND SCHNELL GEMACHT

ZUTATEN

1 Bund Radieschen
1 – 2 Snackgurken
2 – 3 Cherrytomaten
2 Frühlingszwiebeln oder ½ Gemüsezwiebel
150 g Naturjoghurt oder pflanzlicher Joghurt
1 EL Olivenöl
1 EL Zitronensaft
1 TL Senf
Salz und Pfeffer
Optional: frische Kräuter, z. B. Schnittlauch
oder Petersilie

ZUBEREITUNG

Die Radieschen und Gurke in feine Scheiben schneiden. Die Tomaten würfeln und die Zwiebel in feine Ringe schneiden.

Für das Dressing Joghurt, Olivenöl, Zitronensaft und Senf miteinander verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Gemüse in eine große Schüssel geben, das Dressing darüber verteilen und alles gut vermengen.

Die Kräuter fein hacken, über den Salat geben und am besten direkt frisch servieren.

Tipp: Mit gerösteten Kichererbsen oder Sonnenblumenkernen und frischem Baguette wird aus dem Salat eine leckere Mahlzeit.

Fertig!



WEIERHÖFER
Gartengemüse
