

Rettichsalat

nach einfachkochen.de

Zutaten:

1 großer Rettich oder
ein Bund Radischen

etwas Salz

½ Bd. Schnittlauch

3 EL Rapsöl

2 EL Weißweinessig

2 EL Saure Sahne

Pfeffer

Zubereitung:

Rettich waschen und auf einer Reibe oder mit einer Küchenmaschine grob raspeln. Mit etwas Salz vermengen und etwa 15 Minuten ziehen lassen.

In der Zwischenzeit Schnittlauch abbrausen, trockenschütteln und in feine Ringe schneiden. Pflanzenöl, Saure Sahne und Weißweinessig miteinander verquirlen und mit Pfeffer würzen.

Den durchgezogenen Rettich auf ein Sieb geben und leicht ausdrücken. Rettich-Raspel in eine Schüssel geben und mit dem Dressing vermengen. Mit den Schnittlauchröllchen garniert

Guten Appetit!



Obsthof Großmonra

Steffen Schneider | Kirchstr. 28 | 99625 Köllda OT Großmonra
Telefon: 015755179088 | E-mail: info@obsthof-grossmonra.de