

Radieschensalat



Zutaten für eine Schale:

10-12 oder ein ganzer Bund Radieschen

Marinade:

1 Msp Salz

Pfeffer aus der Mühle

1 knapper TL scharfer Senf
eine Prise Chilipulver (optional)

3 EL Estragon- oder
Weißweinessig

50 ml kräftige Gemüsebrühe

1 EL Essigurkenlake

50 ml neutrales Öl

Besondere Hilfsmittel:

Stabmixer

1. Radieschen waschen,
Wurzel und Strunk entfernen
und in Scheiben schneiden.

2. Für die Marinade alle
Zutaten in einen hohen
Becher geben und mit dem
Schneidestab mixen.

3. Von der Marinade
reichlich nehmen, aber der
Radieschensalat soll nicht in
der Marinade "schwimmen".

4. Mindestens 60 Minuten
abgedeckt im Kühlschrank
ziehen lassen.

Hinweise:

Teil einer bayerischen
Brotzeit.

Schlagworte:

leicht, Zubereitung ca. 10
min, Gesamtzeit ca. 70
min, Brotzeit, Beilagen,
Partygerichte, Salate,
deutsch, bayerisch

Rezept und Foto: Walter
Stand 13.01.2023