

Radi Rettich



Zutaten für eine Schale:

- 1 Rettich (netto ca. 500 g)
- 2 knappe EL Salz

1. Radi (Rettich) schälen und mit einem Gemüsehobel in möglichst feine Scheiben schneiden.

2. Kräftig salzen, durchmischen und 20 Minuten ziehen lassen. Eventuell das austretende Wasser teilweise abgießen.

Hinweise:

Was wäre eine bayerische Brotzeit oder ein bayerisches Buffet ohne Radi?

Die angegebene Menge reicht knapp für vier Personen.

Schlagworte:

leicht, Zubereitung ca. 10 min, Gesamtzeit ca. 30 min, Brotzeit, Beilagen, Salate, deutsch, bayerisch, ca. 70 kcal (gesamt)

Rezept und Foto: Walter
Stand 13.01.2023