

Radieschen-Rettich-Salat

Zutaten

- 1 rote Zwiebel, halbiert
- 4 Stängel Petersilie, abgezupft
- 300 g Radieschen (ca. 2 Bund), halbiert
- 400 g Rettich, frisch, in Stücken (3 cm)
- 200 g Äpfel, z.B. Sorte Pink Lady, entkernt, geviertelt
- 20 g Zitronensaft
- 15 g Dijon-Senf meine Empfehlung Kiffer-Senf vom Küstensenf aus WHV
- 15 g süßer Senf meine Empfehlung Honig-Senf vom Küstensenf aus WHV
- 20 g Weißweinessig
- 40 g Öl
- 1 TL Zucker
- $\frac{1}{2}$ TL Salz
- $\frac{1}{4}$ TL Pfeffer

Zubereitung im TM

1. Zwiebel und Petersilie in den Mixtopf geben, 5 Sek./Stufe 5 zerkleinern und in eine große Schüssel umfüllen.
2. Radieschen, Rettich, Äpfel, Zitronensaft, Dijonsenf, Süßer Senf, Essig, Öl, Zucker, Salz und Pfeffer zugeben, 6 Sek./Stufe 4.5 zerkleinern, zu der Zwiebel-Petersilien-Mischung in die Schüssel geben, mit dem Spatel vermischen, abschmecken, mit geviertelten Eiern belegen und sofort servieren.

Zubereitung ohne TM

1. Zwiebeln und Petersilie klein schneiden und in eine

große Schüssel umfüllen.

2. Radieschen, Rettich, Äpfel in kleinen Stücken schneiden, alles zusammen mit Zitronensaft, Dijonsenf, Süßer Senf, Essig, Öl, Zucker, Salz und Pfeffer zu der Zwiebel-Petersilien-Mischung in die Schüssel geben, gut verrühren und abschmecken

Tipps & Tricks

- Bereiten Sie diesen Salat am besten direkt vor dem Servieren zu, da er bei längerer Lagerung Flüssigkeit zieht.
- Besonders gut schmeckt dieser Salat zu frischem Laugengebäck.
- Ich habe einen Eisbergsalat, 200g Tomaten und 1 gelbe Paprika ebenfalls zusätzlich klein geschnitten und mit dem Radieschen-Rettich Salat über Nacht ziehen lassen. Ein weiteres Dressing ist nicht notwendig!