

Zutaten

- 1 weißer Rettich
- kleines Bund Schnittlauch
- 5 Radieschen (dünn gehobelt)
- Saft von einer halben Zitrone
- 2 cl Sahne
- Salz, Pfeffer, Zucker

Beilage

Radisalat

Entdecken Sie unser Rezept für einen erfrischenden Radisalat mit Sahne! Jetzt nachkochen und genießen – nur bei Kochateliers!

So wird’s gemacht:

1. Rettich mit dem Rettichschneider in Ringe schneiden, diese salzen, zuckern und pfeffern. Austretendes Wasser nach ca. 10 Minuten abgießen. Zitronensaft, Radieschenscheiben, geschnittenen Schnittlauch und Sahne hinzugeben. Nochmals abschmecken.