

Rezept von WDR-Koch Helmut Gote

Rettichsalat mit Radieschen

4 Portionen

Zutaten

300 g Rettich, 1 Bund Radieschen, 1 rote Zwiebel, 10 Blätter Ruccola, 2 Bund Schnittlauch, 1 Esslöffel milder Essig, 4 Esslöffel Sonnenblumenöl, 0,5 Teelöffel Senf, 2 Teelöffel Salz, 0,5 Teelöffel Pfeffer, 1 Prise Zucker



Zubereitung

1. den Rettich schälen und in dünne Scheiben oder Stifte hobeln
2. die Radieschen waschen und in dünne Scheiben schneiden
3. die Zwiebel längs halbieren und quer in sehr dünne Streifen schneiden
4. vom Ruccola die Stengel abreißen und die Blätter in drei Stücke teilen
5. den Schnittlauch in kleine Röllchen schneiden
6. für die Vinaigrette im Essig Salz und Zucker auflösen, dann mit dem Senf, etwas Pfeffer und dem Öl gut verquirlen
7. Alle Zutaten vorsichtig in einer Schüssel vermischen und 30 Minuten durchziehen lassen

Zeitbedarf

30 Minuten