



Rettichsalat – ein Fest für alle Sinne

Zubereitungszeit: 30 min **Gesamtzeit:** 30 min **Schwierigkeitsgrad:** einfach **Portionen:** 4

Kalorien p.P.: 60 kcal

Zutaten

1 kg Rettich - geschält

100 ml Sahne aus Weidehaltung

Etwas Weißwein oder Apfelessig

Etwas Gewürze

Etwas Salz, Pfeffer

Zubereitung

1. Den Rettich in dünne Scheiben hobeln oder schneiden. Alternativ kannst Du ihn auch mit der Röstiraffel reiben oder in Stifte schneiden.
2. Den Rettich salzen, 15 Minuten stehen lassen und dann die Flüssigkeit abschütten.
3. Mit Sahne, Essig, Salz und Pfeffer nach Geschmack würzen.
4. Direkt servieren oder mit der Marinade bedeckt in einem verschlossenen Gefäß im Kühlschrank aufbewahren.
5. Hinweis: Frische Kräuter erst direkt vor dem Servieren begeben, so hält sich der Salat ohne Qualitätseinbußen am besten.

Wie kannst Du das Rezept variieren?

Natürlich kannst Du den Salat auch ohne Sahne vegan zubereiten, aber in diesem Fall liefert die Sahne einen sehr leckeren Geschmack, der gut zum Rettich passt. Außerdem «stinkt» der angemachte Rettichsalat so deutlich weniger und ist so auch für die Verpflegung außer Haus ein heißer Kandidat. Ergänzen kann man den Salat auch mit Apfel, Radieschen oder Gurken, der Fantasie sind da wenig Grenzen gesetzt.

Viel Spaß beim Rettich wünschen Dir

Felix & Caroline