

Rettichsalat mit Radieschen und Apfel

Zutaten:

1 mittlerer Rettich, einige Radieschen, 1 roter Apfel, frischer Thymian und Schnittlauch oder Petersilie

1 EL Öl, Essigessenz, Salz, Pfeffer aus der Mühle, 1 Prise Zucker

Für die Garnitur (kann auch weggelassen werden): einige Radieschen, Basilikumblätter, Chiliringe, Chiasamen

Zubereitung:

Den Rettich mit dem Sparschäler schälen, die Radieschen putzen und gründlich waschen. Den Rettich und die Radieschen auf der Reibe grob raspeln, ebenso den gewaschenen ungeschälten Apfel. Dafür kann man natürlich auch eine Küchenmaschine verwenden. Die geschnittenen Kräuter dazugeben, mit Salz, Pfeffer, einigen Spritzern Essigessenz, dem Öl und der Prise Zucker gut würzen und alle Zutaten gut durchmischen, eventuell noch nachwürzen. Kann gleich frisch verzehrt werden aber auch im Kühlschrank durchgezogen schmeckt er lecker.

Zum Servieren mit den oben genannten Zutaten für die Garnitur appetitlich anrichten.

Viel Spaß beim nachmachen.