

Radieschensalat



- Vorbereitungszeit ca. 30 Minuten
- Wartezeit ca. 60 Minuten



Werkzeug

- Messer, Wiegemesser, Brett
- Reibe oder Küchenmaschine
- Rührschüssel und Rührlöffel

Zutaten

- 2 Bund Radieschen
- 1 Bund Frühlingszwiebeln
- 200 g Schmand
- 2 EL Olivenöl oder Leinöl
- 4 EL Kräuter
- 1 Prise Zucker
- 1-2 Teelöffel Senf
- 1 Teelöffel Salz
- etwas Pfeffer

Zubereitung

Radieschen und Frühlingszwiebeln waschen und putzen. Die Radieschen mit der Reibe oder besser einer Küchenmaschine klein schnetzeln. Die Frühlingszwiebeln fein schneiden und die Kräuter fein hacken

Alle Zutaten in die Schüssel geben und d gut vermischen. Abschließend eventuell noch mit Pfeffer und Salz abschmecken.

Guten Appetit!