Radieschen-Rettich-Salat

Zutaten

- 1 rote Zwiebel, halbiert
- 4 Stängel Petersilie, abgezupft
- 300 g Radieschen (ca. 2 Bund), halbiert
- 400 g Rettich, frisch, in Stücken (3 cm)
- 200 g Äpfel, z.B. Sorte Pink Lady, entkernt, geviertelt
- 20 g Zitronensaft
- 15 g Dijon-Senf meine Empfehlung Kiffer-Senf vom Küstensenf aus WHV
- 15 g süßer Senf meine Empfehlung Honig-Senf vom Küstensenf aus WHV
- 20 g Weißweinessig
- -40 g Öl
- 1 TL Zucker
- •½ TL Salz
- ¼ TL Pfeffer

Zubereitung im TM

- Zwiebel und Petersilie in den Mixtopf geben, 5 Sek./Stufe 5 zerkleinern und in eine große Schüssel umfüllen.
- 2. Radieschen, Rettich, Äpfel, Zitronensaft, Dijonsenf, Süßer Senf, Essig, Öl, Zucker, Salz und Pfeffer zugeben, 6 Sek./Stufe 4.5 zerkleinern, zu der Zwiebel-Petersilien-Mischung in die Schüssel geben, mit dem Spatel vermischen, abschmecken, mit geviertelten Eiern belegen und sofort servieren.

Zubereitung ohne TM

1. Zwiebeln und Petersilie klein schneiden und in eine

- große Schüssel umfüllen.
- 2. Radieschen, Rettich, Äpfel in kleinen Stücken schneiden, alles zusammen mit Zitronensaft, Dijonsenf, Süßer Senf, Essig, Öl, Zucker, Salz und Pfeffer zu der Zwiebel-Petersilien-Mischung in die Schüssel geben, gut verrühren und abschmecken

Tipps & Tricks

- Bereiten Sie diesen Salat am besten direkt vor dem Servieren zu, da er bei längerer Lagerung Flüssigkeit zieht.
- Besonders gut schmeckt dieser Salat zu frischem Laugengebäck.
- Ich habe einen Eisbergsalat, 200g Tomaten und 1 gelbe Paprika ebenfalls zusätzlich klein geschnitten und mit dem Radieschen-Rettich Salat über Nacht ziehen lassen. Ein weiteres Dressing ist nicht notwendig!