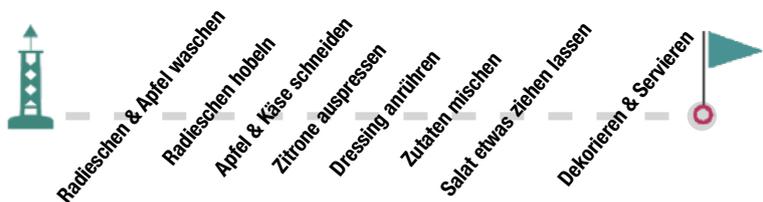


Radieschen Salat mit Käse und Apfel



Streckenzeit 15 Minuten (ohne durchziehen)

Anmerkung: Nach dem Einkauf empfiehlt es sich, die Blätter sofort zu entfernen und die Radieschen in eine Frischebox zu packen. So bleiben sie am längsten knackig.

Die Zubereitung gelingt super simpel und schnell:

Die Radieschen gründlich waschen und die Blätter abschneiden. Die Knollen in feine Scheiben schneiden oder hobeln. Apfel waschen, vierteln, Kerngehäuse entfernen und ebenfalls in dünne Scheiben schneiden. Käse entrinden und in Streifen oder Würfel schneiden.

Das Zitrone heiß abwaschen und mit einem sauberen Küchentuch trockenreiben. Falls eine Bio-Zitrone verwendet wird, zusätzlich mit einer Reibe etwas Zitronenschale fein abreiben. Den Saft einer halben Zitrone auspressen.

Schmand mit Öl, 2 EL Zitronensaft, Senf, abgeriebener Zitronenschale, Prise Zucker, Salz und Pfeffer zu einem Dressing verrühren. Dressing mit den Zutaten vermischen und den Salat etwas ziehen lassen. Zum Servieren mit Schnittlauch dekorieren.

Tipp: Wer mag, kann zusätzlich Pinien- oder Sonnenblumenkerne in einem Pfännchen ohne Fett anrösten und vor dem Servieren über den Salat streuen. Dann schmeckt der Salat etwas nussiger.

Werkzeuge: Messer, Brett, Hobel, Schüssel

- 1 großes Bund Radieschen (300 g)**
- 100 g Schnittkäse z. B. Emmentaler, Gouda, Gruyère**
- 1 Apfel z. B. Cox Orange, Elstar, Pink Lady**
- 1 EL Haushaltssenf**
- 1 Bio-Zitrone (alternativ Weißweinessig)**
- 2 EL Schmand (alternativ Crème fraîche)**
- 1 EL neutrales Öl (optional)**
- 1 Prise Zucker**
- 1/2 Bund Schnittlauch (alternativ Frühlingszwiebel)**
- Pfeffer aus der Mühle**
- Meersalz**



Ein Rezept für rosa eingelegte Radieschen gibt es hier.

