



**Kochdauer:**

Schnell gekocht (bis 30 Minuten)

**Schwierigkeit:**

einfach

**Zutaten für 4 Portionen:**

- 100 g Radieschen
- 100 g Eiszapfen-Rettich
- 100 g Schwarzer Rettich
- Zitronensaft
- Kräutersalz
- Maiskeimöl
- 1 Prise Zucker
- Petersilie, gehackt

**Mein persönlicher Tipp**

Die verschiedenen Rettiche in gleich dicke Scheiben schneiden. Das ist für das Essgefühl sehr wichtig.:

**Sandra Hillebrand**

Seminarbäuerin aus Bierbaum

**Quellen:**

- Eva Maria Lipp: *Seminarrezept*

## Salat von dreierlei Rettich

**Zubereitung**

- Alle drei Sorten Rettich sauber waschen und mit einem Reibeisen in feinste Blätter schneiden.
- Diese gut vermengen.
- Für die Marinade Den Zitronensaft mit dem Öl, Salz und Zucker gut verrühren und die Rettichscheiben damit marinieren.
- Salat in Gläsern oder auch auf einem Teller anrichten.
- Mit fein geschnittener Petersilie garnieren.