



**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

**Salat von dreierlei Rettich**



Foto: Eva Maria Lipp - Nicht zur freien Verwendung

**Zubereitung**

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

**Quellen:**



Eva Maria Lipp: Seminarrezept