



Randig-Rettich-Salat

Arbeitszeit: ca. 15 min | **Koch-/Backzeit:** ca. 50 min | **Schwierigkeit:** einfach

ZUTATEN

- 150 g Rettich
- 150 g Randig (gekocht)
- 6 Blätter Salat
- 2 EL Essig (Balsamico)
- 1-2 EL Zucker o. Honig
- 2 EL Öl, z.B. Sesam,
Walnuss
- 2 EL Nüsse o. Kerne,
z.B. Walnuss,
Sonnenblumen-,
o. Kürbiskerne
- Salz
- Pfeffer

ZUBEREITUNG

Rettich und Randig in feine Streifen schneiden oder hobeln, auf einem Teller abwechselnd kreisförmig auslegen und etwas salzen.

In die Mitte den grünen Salat geben. Die Nüsse bzw. Kerne hacken und darüber verteilen.

Essig, Zucker und Öl verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken und über dem gesamten Teller verteilen.

Einen asiatischen Hauch bekommt dieser Salat, wenn ein Esslöffel Öl durch Sojasauce ersetzt wird.

VEGETARISCH | Rohkost