



Rezepte aus der Behr Küche

Schwarzer Rettichsalat



Zutaten für 2 Personen

- 400g schwarzer Rettich
- 1/2 TL Salz
- 1 Becher Sauerrahm oder Joghurt
- 1/2 Zitrone
- 2 EL Öl
- Pfeffer
- 4 EL Sonnenblumenkerne
- 2 EL Sesam
- 2 EL gehackte Walnüsse
- 1 EL Honig

Zubereitung:

Den schwarzen Rettich waschen und mit der Schale fein raspeln. Mit 1/2 TL Salz einsalzen und ca. 15 Minuten ziehen lassen.

1 Becher Sauerrahm oder Joghurt mit dem Saft einer 1/2 Zitrone, 2 EL Öl und Pfeffer vermengen und unter den Rettich mischen. 4 EL Sonnenblumenkerne, 2 EL Sesam, 2 EL gehackte Walnüsse zusammen mit 1 EL Honig in der Pfanne anrösten und über den Salat streuen.