

# Kochen mit Klaus

## Radieschensalat

**Zutaten: (Für 4-5 Personen)**

- 2 Bund Radieschen, 4 Lauchzwiebeln, Salz, Pfeffer, 1-2 TL Senf,
- 6 EL Essig, 5 EL Öl, 1 TL Zucker oder flüssiger Süßstoff, Petersilie

**Zubereitung:**

1. Radieschen u. Lauchzwiebeln putzen. Radieschen in feine Scheiben, Lauchzwiebelgrün in feine Ringe, Lauchzwiebelweiß in kleine Würfel schneiden. Radieschen u. Lauchzwiebeln in eine Schüssel geben.



2. Öl, Senf, Zucker oder Süßstoff u. Essig miteinander verrühren. Mit Pfeffer u. Salz würzen. Lauchzwiebelweiß unterheben u. mind. 1 Std. marinieren lassen.



3. Dressing über den Radieschen u. Lauchzwiebelgrün geben, alles verrühren u. 15 Min. ziehen lassen. Mit Petersilie garnieren.



*Tipp des Chaoten: Als Grillbeilage servieren. Lecker!*

