

Kochen mit Klaus

Rettichsalat

Zutaten: (Für 3-4 Personen)

- 1 großer frischer Rettich (750 g), 1-2 TL Salz, Pfeffer, 1 TL Zucker,
- 2 EL Essig, 3 EL Öl, 1 TL Kümmel, Petersilie

Zubereitung:

1. Rettich schälen, anschließend grob raspeln. Den geraspelten Rettich in einen Sieb geben, mit Salz bestreuen u. 20 Min. aussaften lassen.



2. Aus Essig, Zucker, Pfeffer u. Öl eine Marinade rühren. Rettichsalat leicht ausdrücken u. den Saft abgießen. Rettich u. Marinade gründlich vermischen u. abschmecken. 30 Min. kühl durchziehen lassen.



3. Petersilie fein hacken u. mit Kümmel unterheben. Alles in eine Servierschüssel geben u. mit einem Petersiliensträußchen garniert servieren.



Tipp des Chaoten:

Zu Bayrischem Obatzda auf knusprigem Bauernbrot genießen.

