

## Salat vom schwarzen Rettich

700 g schwarzer Rettich, 1 kleine Zwiebel, 5 EL Sahne oder Joghurt, 1 EL Obstessig, 1 TL Honig, 1 EL Johannisbeersaft oder Orangensaft, Salz und Pfeffer

Den Rettich putzen, evtl. schälen und fein raspeln. Die Rettichraspeln gut salzen und durchmischen, für ca. 15 min ziehen lassen.

Die Zwiebel fein würfeln und mit den restlichen Zutaten in der Salatschüssel zu einer Salatsoße verrühren. Nach der Ziehzeit den gesalzenen Rettich mitsamt Flüssigkeit in die Salatsoße geben und gut durchmischen, evtl. nachwürzen. Kann gleich serviert werden, uns schmeckt er aber am besten, wenn er ein paar Stunden durchgezogen ist. Dann ggf. nochmal nachwürzen, da der Rettich weiter wässert.

Guten Appetit!



## Salat vom schwarzen Rettich

700 g schwarzer Rettich, 1 kleine Zwiebel, 5 EL Sahne oder Joghurt, 1 EL Obstessig, 1 TL Honig, 1 EL Johannisbeersaft oder Orangensaft, Salz und Pfeffer

Den Rettich putzen, evtl. schälen und fein raspeln. Die Rettichraspeln gut salzen und durchmischen, für ca. 15 min ziehen lassen.

Die Zwiebel fein würfeln und mit den restlichen Zutaten in der Salatschüssel zu einer Salatsoße verrühren. Nach der Ziehzeit den gesalzenen Rettich mitsamt Flüssigkeit in die Salatsoße geben und gut durchmischen, evtl. nachwürzen. Kann gleich serviert werden, uns schmeckt er aber am besten, wenn er ein paar Stunden durchgezogen ist. Dann ggf. nochmal nachwürzen, da der Rettich weiter wässert.

Guten Appetit!

