

Das braucht's für den zünftigen "Rettich-Radieschen-Dip"

🕒 15 Minuten III Leicht



Bild: BVEO

Zubereitung

Rettich schälen, grob hacken und leicht salzen. Radieschen von den Blättern trennen, waschen und grob schneiden. Leicht salzen.

Radieschenblätter sorgfältig in Zitronenwasser waschen und abtrocknen. Die Stengel aussortieren. Die Blätter probieren: Falls sie bitter schmecken, 2 Minuten in kochendem Wasser blanchieren. Olivenöl und Blätter in eine Pfanne geben, mit einer Prise Salz abschmecken und 2-3 Minuten garen/rösten bis die Blätter zart werden. Dann zur Seite stellen.

Die Mandeln ohne Fett 3 Minuten in einer Pfanne rösten.

Alle Zutaten in einen Mixer geben und auf niedriger Stufe mixen, bis sie gut vermischt sind. Wie lange gemixt wird, hängt davon ab, ob man den Dip lieber glatt oder stückig mag.

Ein letztes mal nachwürzen und mit frischen Brezn servieren.

Zutaten für 6 Pers.

- ½ Rettich
- 1 Bund Radieschen mit ganzen und schönen Blättern
- 1 Handvoll gesalzene Mandeln
- 4 EL Griechischer Joghurt
- 1 EL Frischkäse
- 1 TL Rettichsahne
- Salz, Pfeffer, etwas Olivenöl

Bitte beachten Sie: Veröffentlichung nur mit Quellennachweis „BVEO“ oder „Pressebüro Deutsches Obst und Gemüse“ an Bild und Text. Die angehängten Daten dürfen nur für Zwecke der Information über Obst und Gemüse verwendet werden. Eine Weitergabe an Dritte sowie die Veränderung des Datenmaterials ist nicht gestattet. Eine erneute Verwendung zu einem anderen Zeitpunkt oder Zweck bedarf einer erneuten Genehmigung durch das Pressebüro Obst und Gemüse. Wir freuen uns über ein Belegexemplar oder eine kurze E-Mail, wenn Sie unser Material nutzen.



Pressebüro deutsches Obst und Gemüse

c/o Pretzlaw Communications
Neue Schönhauser Straße 20
10178 Berlin

Tel. 030-28 49 78-0

presse@deutsches-obst-und-gemuese.de
www.deutsches-obst-und-gemuese.de