

Radieschensalat „Frau Jins“

Salate

Vorbereitungszeit: 50 Minuten } 1 Stunde
Zubereitungszeit: 10 Minuten

ZUTATEN für ... Personen		4	6
Radieschen	Bund	3	4
Salz	EL	½	¾
Zucker	EL	1	1½
Balsamessig	EL	4	6
Sesamöl	EL	1	1½
Olivenöl	EL	1	1½
Sojasauce	EL	½	¾
Pfeffer aus der Mühle			
Frühlingszwiebel	St	2	3

VORBEREITEN:

1. Radieschen waschen und putzen.
2. Drei bis vier Esslöffel der zarten inneren Blättchen gewaschen, trocken tupfen und grob hacken.
3. Radieschen mit der Klinge eines großen Messers leicht zerdrücken.

4. Radieschen mit Salz, Zucker bestreuen. Durchmischen. 30 Minuten ziehen lassen. Abtropfen lassen und von dem Saft 4 bis 6 EL auffangen.
5. Frühlingszwiebel in dünne Ringe schneiden.
6. Vinaigrette aus Balsamessig, Sesamöl, Olivenöl und Sojasauce anrühren. Pfeffern.

ZUBEREITUNG:

1. Radieschen, die gehackten inneren Blättchen und die Frühlingszwiebelnrollchen mit der Vinaigrette vermischen und dann 5 Minuten ziehen lassen.