

Gurken-Radieschen-Salat

Für 4 Portionen:

1 Bio- Zitrone	300 g Naturjoghurt (1,5%)	1 EL Olivenöl
1 EL flüssiger Honig	Salz, Pfeffer	2 Bd. Radieschen
1 große Salatgurke	$\frac{1}{2}$ Bd. Lauchzwiebel	1 Bd. Dill
1 Vollkorn- Baguette		

Für das Dressing die Zitrone heiß abwaschen, trocknen und die Schale grob abreiben. Die Frucht halbieren und den Saft auspressen. Den Joghurt mit 2 EL Zitronensaft, Zitronenabrieb, Olivenöl, Honig, Salz und Pfeffer in einer großen Schüssel cremig rühren.

Radieschen, Gurke und Lauchzwiebeln waschen und putzen. Radieschen und Gurke mit einer Küchenmaschine oder über eine Küchenreibe in dünne Scheiben hobeln. Die Lauchzwiebeln in dünne Röllchen schneiden und mit Radieschen und Gurke zum Joghurt-Dressing in die Schüssel geben.

Dill abbrausen, trockenschütteln und hacken, 1 EL für die Garnitur abnehmen, den Rest unter den Salat mischen. Den Gurken-Radieschen-Salat nochmals mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken und bis zum Servieren aber mindestens 30 Minuten - im Kühlschrank durchziehen lassen. Zum Servieren mit Dillspitzen toppen und das Baguette dazu reichen.

Tipp:

Radieschengrün fein hacken und unter den Salat heben.

Nina Lange am 19. Juni 2023