

Schwarzer Rettich-Salat

Für 4 Portionen:

400 g schwarzer Rettich	1 TL Salz	1 Apfel (säuerlich)
100 g saure Sahne	1 EL Weißweinessig	2 TL Honig (flüssig)
Pfeffer	20 g Schnittlauch	

Den Rettich waschen, schälen und grob raspeln. In eine große Schüssel geben, mit dem Salz vermischen und 10 Minuten ziehen lassen.

Den Apfel schälen, vom Kerngehäuse befreien und ebenfalls grob raspeln. Zum Rettich in die Schüssel geben.

Die saure Sahne mit dem Essig sowie dem Honig verrühren und mit Pfeffer würzen. Zu Rettich und Apfel in die Schüssel geben und alles gut durchmischen.

Den Schnittlauch waschen, trocken schütteln, in feine Röllchen schneiden und über den Salat streuen.

Sofort servieren oder noch einige Stunden im Kühlschrank durchziehen lassen.

NN am 22. Oktober 2025