

# Rezept: Gurken-Radieschen-Salat

## Zutaten:

für ca.2 Personen



- 1 kleine Salatgurke
- 4 - 6 Radieschen
- 1 Frühlingszwiebel
- 1-2 EL frische Kräuter wie Dill, Petersilie oder Schnittlauch)
- 1 EL Naturjoghurt
- 1 EL Weißwein Essig
- 2 EL Öl
- $\frac{1}{2}$  TL Senf, mittelscharf
- Salz, Pfeffer, Zucker

## Küchengeräte:

- 1 Sieb
- 1 Salatschüssel
- Salatbesteck
- 1 Hobel (Gemüsereibe)
- 1 Schneebesen
- 1 kleine Schüssel oder Becher für das Dressing
- 1 Schneidebrett
- 1 Küchenmesser



## Zubereitung:

1. Entferne von den Radieschen die grünen Blätter und wasche die Gurke, die Frühlingszwiebel, die Kräuter und die Radieschen gründlich ab und lass sie in einem Sieb etwas abtropfen.



# Rezept: Gurken-Radieschen-Salat

2. Scheide die Gurke in zwei Hälften und hoble beide Hälften direkt in die Salatschüssel. Achte gut auf deine Hände und lass ein Stückchen ca. 2cm am Ende übrig!



3. Entferne die Wurzel und das Grün an den Radieschen, teile sie in der Mitte und schneide sie in feine Scheiben. Gib sie anschließend zu den Gurken.



4. Miss für die Salatsoße 1 EL Joghurt,  $\frac{1}{2}$  TL Senf, 2 EL Öl und 1 EL Weißwein Essig ab und verrühre alles in einer kleinen Schüssel.



5. Teile die Frühlingszwiebel einmal der Länge nach und schneide sie anschließend in feine Ringe. Zerkleinere die Kräuter und füge alles zu der Salatsoße hinzu.



6. Würze die Soße mit 1 TL Salz, etwas Pfeffer und 1 Prise Zucker. Die Salatsoße gut verrühren und abschmecken. Verteile sie über dem Gemüse und vermenge alles gut miteinander.



**Guten Appetit wünscht Martina,  
Erzieherin im Hort Ambrosius**