



Rezept

Apfel-Rettich Salat

Süss, scharf, knackig, ein unglaubliches Mundgefühl,

25 Min

Aktive Zeit



25 Min

Gesamtzeit



Zutatenliste für 4 Personen

SALAT

- 250 g weisser Rettich, in ca. ½ mm dünnen Scheiben **Saison**
- 200 g säuerliche Äpfel, z.B. Braeburn, in ca. ½ mm dünnen Scheiben
- 1 gelbe Peperoni, in feinen Streifen **Saison**

SALAT-SAUCE

- 3 EL Apfelessig
- 1 EL grobkörniger Senf
- 1 TL Honig
- 3 EL Rapsöl
- Salz, Pfeffer
- 40 g Baumnusskerne, geröstet, grob gehackt
- 3 Zweige Zitronenthymian, Blätter abgezupft

Und so wird's gemacht

1 von 2

SALAT Rettich, Apfel und Peperoni in einer grossen Schüssel locker mischen.

2 von 2

SALAT-SAUCE Essig und alle restlichen Zutaten bis und mit Pfeffer verrühren. Salat mit der Sauce mischen, anrichten. Nüsse und Thymian darüber streuen.