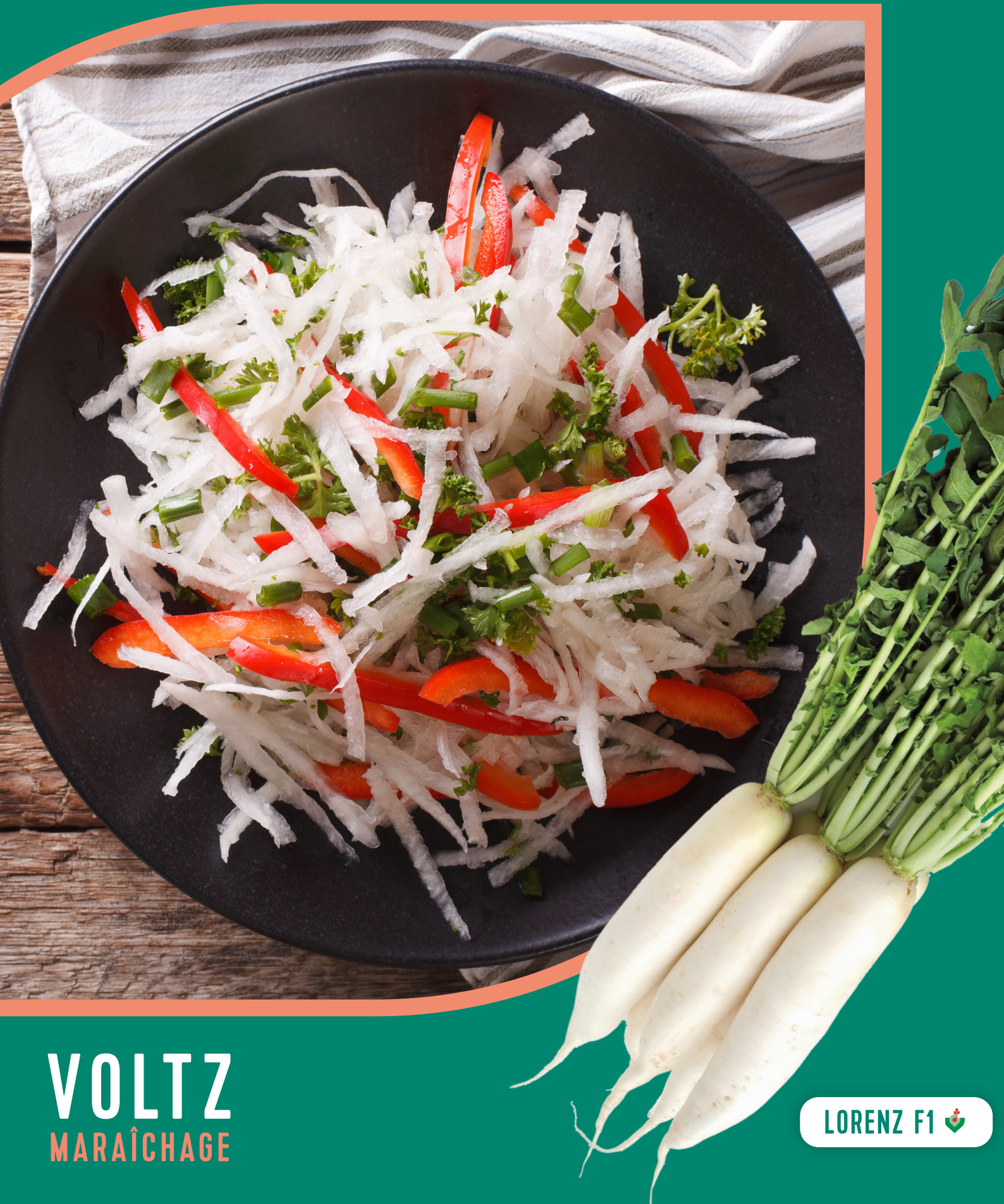


# Weißer Rettich salat



**VOLTZ**  
MARAÎCHAGE

LORENZ F1 



## Zutaten

---

(Rezept für 4 Personen)

1 großer Weißer Rettich LORENZ FI

1 rote Paprika

1 Teelöffel Salz

Etwas Pfeffer

1 Esslöffel Sahne 30% Fett

2 Esslöffel Essig  
(vorzugsweise Weißweinessig)

Kräutern: Petersilie oder Schnittlauch, ...

## Schritte

---

- Schälen Sie zunächst die Radieschen. Dann brauchst du eine Reibe, um den Rettich zu raspeln. Du kannst ihn auch in mehrere Teile schneiden, wenn es einfacher ist.
- Geben Sie den geriebenen Rettich mit dem Salz in eine Schüssel. Mischen Sie es und lassen Sie es etwa 30 Minuten langziehen.
- Schneiden Sie in dieser Zeit die Paprika in feine Scheiben. Für eine bessere Verdaulichkeit kann sie vorher geschält werden.
- Am Ende der Ruhezeit in die Schüssel geben.
- Sahne, Essig, Pfeffer und Kräutern hinzugeben.

Vergessen Sie nicht, das überschüssige Wasser in der Schüssel abzulassen, bevor Sie die Sahne und die Gewürze hinzufügen!