

TZATZIKI MIT RADIESCHEN (4 Personen)

1 Bd. Radieschen	Radieschen waschen, Blatt- und Wurzelansatz entfernen und fein raspeln.
1 kl. Landgurke	Knoblauch und Zwiebel häuten, dann ganz fein würfeln.
1 rote Zwiebel	Gurke waschen, schälen, die Enden abschneiden und ebenfalls fein würfeln.
150 g Vollmilchjogurt	Jogurt, Quark mit dem Öl verrühren, Zwiebeln, Knoblauch, Gurke und Radieschen untermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
200 g Magerquark	Mit Kresse dekorieren.
2 EL Olivenöl	
1 Knoblauchzehe	
Jodsalz, Pfeffer	
½ Beet Kresse	

WURSTSALAT MIT RADIESCHEN (4 Personen)

1 Bd. Frühlingszwiebeln	Zwiebeln waschen, trockentupfen, putzen und in Ringe schneiden.
1 Bd. Radieschen	Radieschen waschen, Blatt- und Wurzelansatz entfernen und in Scheiben schneiden.
250 g Gewürzgurken	Gewürzgurken und Fleischwurst würfeln. Alles miteinander vermischen.
350 g Fleischwurst	Senf mit Essig und Öl verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Petersilie waschen, mit Küchenpapier trockentupfen, feinhacken und zur Salatsoße geben.
½ Bd. Petersilie	Zusammen mit den Salatzutaten mischen.
3 TL süßer Senf	
2 EL Essig	
3 EL Rapsöl	
Jodsalz, Pfeffer	

RADIESCHENBLÄTTERSUPPE (4 Personen)

2 Bd. Radieschen mit frischem Grün	Radieschenblätter gut waschen und zwischen zwei Küchenpapiertücher trockentupfen und kleinschneiden – einige Blätter zur Dekoration beiseitelegen.
2 kleine Kartoffeln	Radieschen waschen, Wurzel- und Blattansatz entfernen und in Scheiben schneiden.
1 Knoblauchzehe	Kartoffeln waschen, schälen, würfeln.
1 Bd. Frühlingszwiebeln	Knoblauch schälen und fein hacken.
1 EL Rapsöl	Zwiebeln gründlich unter fließendem Wasser waschen, putzen und in Ringe schneiden.
0,75 l Gemüsebrühe	Öl in einem Topf erhitzen. Knoblauch, die weißen Ringe der Zwiebel bei mittlerer Hitze 2 Min. anschwitzen.
150 ml Sahne	Kartoffelwürfel hinzugeben und weitere 2 Min. bei schwacher Hitze mitgaren.
Jodsalz, Pfeffer, Muskat	Dann die Radieschenblätter und –scheiben sowie die grünen Zwiebelringe hinzufügen. Ebenfalls 2 Min. mitdünsten lassen. Mit Gemüsebrühe angießen und weitere 4 Minuten garen. Sahne hinzufügen, die Suppe pürieren und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

SPIEGELEIER MIT RADIESCHEN-GURKEN-SCHINKEN-BEILAGE (4 Personen)

2 Bd. Radieschen
8 mittelgroße Gewürzgurken
4 EL Gurkensaft
200 g gekochter Schinken
1 Bd. Schnittlauch
6 EL Rapsöl
Pfeffer
6 Eier
Jodsalz
Blätter vom roten Eichlaubsalat

Radieschen putzen, waschen. Gewürzgurke und Schinken fein würfeln. Schnittlauch waschen, trocken schütteln, feinschneiden. Alles zusammen mit 4 EL Öl und dem Gurkensaft vermengen.
Eier aufschlagen und in einer beschichteten Pfanne mit dem restlichen Öl zu Spiegeleier ausbacken. Mit Salz und Pfeffer würzen.
6-8 Salatblätter gründlich waschen, trocken schütteln und ggf. von festen Rippen befreien. Auf einer Platte auslegen, darauf die Radieschen-Schinken-Menge anrichten.
Gemeinsam mit den Spiegeleiern servieren.