

Bamberger Rettichsalat

– ein guter Begleiter für Wurst und Käse –



Bildquelle: Genussregion Oberfranken

Zubereitung:

Rettiche und Radieschen Hobeln oder in nicht zu feine Scheiben schneiden.

Die Scheiben in eine Schüssel geben, salzen und etwa 10 Min ziehen lassen.

Aus Essig und Öl und Zucker ein Dressing herstellen und untermischen.

Mit den Gewürzen abschmecken.

Damit der Salat nicht zu stark Wasser zieht, sollte er rasch gegessen werden.

Die milde Schärfe des echten Bamberger Früh-Rettichs passt ideal zu diesem schnellen Salatgericht. Es ist neben kräftigem Schwarzbrot ein schmackhafter Begleiter zu den Bamberger Wurstspezialitäten oder zu reifem Käse.

Dabei ist der Salat eine echte Vitaminbombe. Schon ein Bamberger Rettich deckt z.B. den Tagesbedarf an Vitamin C.

– VEGETARISCH & VEGAN –

Zutaten für ca. 4 Personen

Natürlich vom Bamberger Gärtner:

1-2 Echte Bamberger Rettiche

2 Bund Bamberger Radieschen

Frische Kräuter der Saison

2 El Rapsöl

2El Essig

1/2 Teel Ganzer Kümmel

Salz, Pfeffer