

Geschmorte Radieschen mit Rucola

by Andreas - Sonntag, März 27, 2016

<http://mundgericht.de/index.php/geschmorte-radieschen-mit-rucola/>



Eine eher ungewöhnliche Beilage. Passt sehr gut zu gebratenem Fisch. Beim Blanchieren der Radieschen ist Vorsicht geboten: ein wenig zu lange im kochenden Salzwasser und die schöne rote Farbe ist fort.

2 Bund Radieschen

80 gr. Rucola

80 gr. Butter

1 EL Zitronensaft

Pfeffer

Salz

Die Radieschen von den Stielen befreien, halbieren und gründlich unter kaltem Wasser abspülen. Für 5 Minuten in kochendem Salzwasser blanchieren. In einer Pfanne die Butter zerlassen und die Radieschen darin bei kleiner Flamme 5 Minuten schmoren. Dann den sorgfältig geputzten Rucola dazu geben. Mit dem Zitronensaft begießen, pfeffern und salzen und weiter 10 Minuten köcheln lassen.

Weitere Empfehlungen:



Rippchen mit Essig

Diese Rippchen sind wirklich einfach zubereitet und köstlich! Ich hatte sie mir am Tag nach der...

Kanarische Runzelkartoffeln - Papas Arrugadas

Wer schon einmal die kanarischen Inseln besucht hat, wird sich bestimmt an die würzigen Salzkar...

Geschmorter Spitzkohl mit Ingwer

Spitzkohl war lange Zeit eher in Vergessenheit geraten. Heute findet man ihn wieder an jeder Gem...