

# **Gurken-Radieschensalat mit Joghurt-Wasabidressing**

by **Andreas - Mittwoch, Juni 30, 2010**

<http://mundgericht.de/index.php/gurken-radieschensalat-mit-joghurt-wasabidressing/>

Ein frischer Sommersalat, der durch die Radieschen und die Wasabipaste eine überzeugende Schärfe bekommt.

Wer noch nicht mit Wasabipaste gearbeitet hat, sollte sich allerdings mit den Mengen langsam herantasten. Es kann sonst möglicherweise zu tellergroßen einen imaginären Horizont anstarrenden Augen kommen. Einhergehend mit zeitweisem Stimmverlust.

**1 grüne Gurke**

**1 Bund Radieschen**

**150 ml Joghurt**

**2 EL Weißweinessig**

**1 TL Wasabipaste**

**1 EL gehackte Petersilie**

**Salz**

**Pfeffer**

**Zucker**

Die Gurke und die Radieschen in hauchdünne Scheiben schneiden oder raspeln. Den Joghurt mit dem Weißweinessig und der Wasabipaste kräftig aufschlagen. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Mit dem Gemüse vermengen. Fein gehackte Petersilie dazu geben. Eine Stunde ziehen lassen.