

Gurken-Radieschensalat mit Wasabi

by Andreas - Sonntag, Oktober 16, 2016

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



Sieht bunt und frisch aus. Aber Achtung! Nicht zu viel von der Wasabipaste verwenden. Die ist höllisch scharf

1 Salatgurke

2 Bund Radieschen

200 ml Joghurt

1-2 TL Wasabipaste

3 EL Zitronensaft

Pfeffer

Salz

Die Salatgurke schälen, halbieren und mit einem Teelöffel die Kerne ausschaben. Dann mit den Radieschen in dünne Scheiben hobeln und mit dem Joghurt vermengen. Mit der Wasabipaste (wer hat, kann natürlich auch frisch geraspelten Wasabi nehmen), dem Zitronensaft, Pfeffer und Salz würzen und gut vermischen.

Weitere Empfehlungen:

Tomatensalat, gequetscht

Dieses Mal verzichte ich auf genaue Mengenangaben, da sich das Rezept individuell abwandeln läs...

Artischockenherzensalat in Sherrymarinade

Hier mal wieder eine spanische Köstlichkeit. Für diesen Salat habe ich Artischockenherzen aus ...

Rucola-Zitronensalat

Für diesen Salat benötigt man am besten Zitronen aus Amalfi oder aus Sizilien. Da die Zitronen...

PDF generated by Kalin's PDF Creation Station