

Leicht 

Rettichsalat mit Apfel von Frau Susi

Zutaten

250 g Rettich
1 Apfel
150 g Joghurt
2 EL Apfelessig
2 EL Olivenöl
1/2 Bund Petersilie
1/2 Bund Schnittlauch
10 Walnusskerne
Salz
Pfeffer

Dauer

25 Minuten Zubereitung
10 Minuten ziehen lassen

Zubereitung

- ① Den Rettich schälen und in hauchdünne Stifte schneiden. Den Apfel waschen, vierteln, entkernen und ebenso dünn schneiden.
- ② Den Joghurt in einer Schüssel glatt rühren. Den Apfelessig dazugeben und gut verrühren. Das Olivenöl einrühren und das Dressing mit Salz und Pfeffer kräftig abschmecken.
- ③ Rettich und Apfel zum Dressing geben und alles gut durchmischen. Den Salat einige Minuten ziehen lassen, damit er die Marinade schön aufnehmen kann.
- ④ Die Petersilie und den Schnittlauch waschen, grob hacken und unter den fertigen Salat heben. Die Walnüsse klein hacken und auf dem Salat verteilen. Gleich servieren.