



Radieslitopping ohne Rüst-Abfall

Radiesli waschen, rüsten und schöne Blätter und Radiesli in kleine Würfeli, Streifen schneiden und in ein Glas geben

Zedernüsse oder Pinienkernen dazugeben

Grobes Salz dazugeben und gut mischen

Mit Olivenöl auffüllen, mischen und so im Kühlschrank durchziehen lassen oder direkt frisch verwenden

Nach Belieben frischen Schnittlauch, Knobli, Zwiebeln oder andere Kräuter dazugeben

Varianten:

- Auf Krackern, belegten Broten, Parisett
- Zu Teigwaren, Kartoffelsalat
- Zu Salaten servieren