

Rettichsalat

Zutaten

1 Rettich (ca. 300 g)
1 Apfel
1/4 Salatgurke
1 Bund Petersilie
60 g Fleischwurst oder Räuchertofu
1 EL Creme fraîche
75 g Joghurt
1 EL frisch gepresster Zitronensaft
ein bisschen Agavendicksaft
Salz und Pfeffer

Zubereitung

Den Rettich waschen, in feine Scheiben hobeln, salzen und etwa 10 Minuten durchziehen lassen. Inzwischen die saure Sahne mit Joghurt, Zitronensaft, Pfeffer und Agavendicksaft verrühren. Die Wurst oder den Tofu in dünne Streifen schneiden. Die Gurke längs halbieren und entkernen, ebenso die Äpfel. Beides in dünne Scheiben schneiden. Die Rettichscheiben abtropfen lassen und zusammen mit den zerkleinerten Zutaten in eine Schüssel geben. Kräuter fein hacken und auf die Salatzutaten streuen. Nun das Dressing unter den Salat heben und alles vorsichtig durchmischen.