

# Haidehof Rezepte 2023

Kalenderwoche: 23



GUT  
HAIDE  
HOF

## Radieschen Carpaccio

2 Portionen

- 1 Bund Radieschen, waschen und putzen
- 1 El Balsamicoessig (weiß)
- 1 El Olivenöl
- 1 Zitrone, nur den Abrieb
- 2 El Schnittlauch, fein gehackt
- Salz & Pfeffer

Die Radieschen auf einer Küchenreibe oder Mandoline fein hobeln und auf Tellern aufgefächert auflegen. Das Öl, den Balsamico, den Zitronenabrieb, Salz und Pfeffer mischen und über die Radieschen träufeln. Mit Schnittlauch bestreuen und sofort servieren.

**Aus den Blättern der Radieschen** kann man wunderbar **Pesto** herstellen. 1 Hand Blätter, 1/2 Hand Pinienkerne, 2 Hände geriebenen Parmesan, 1 Knoblauchzehe, ca. 150-200ml gutes Olivenöl, Salz & Pfeffer und eventuell einen Spritzer Zitronensaft. Alles fein pürieren und ein Schraubglas füllen, mit Olivenöl bedecken und verschließen. Passt hervorragend zu Pasta, oder aber verdünnt mit Wasser als Salatdressing.

Weitere Rezepte und Ideen finden Sie auf [Spoon\\_n\\_apron](#)

