



Schnittlauch-Radieschenmarinade

Zutaten:

80 g feine Zwiebelwürfel
4 gehobelte Radieschen
1 EL Schnittlauch
3 cl Weinessig
2 cl Rapsöl
4 cl Apfelsaft

Zubereitung:

Alle Zutaten gut miteinander verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken.
Geeignet für alle Arten von Käse-Salaten bzw. Käse in Scheiben, sowie Presssack, Fleischwurst.

Zubereitungszeit ca. 5 Minuten