

Rezepte aus dem Hessenpark



Radieschen-Butter

In ein halbes Pfund schaumig gerührte Butter gibt man sehr fein gehackte Radieschen (1 – 2 Bund) Dazu kann man noch 1 – 2 Esslöffel gehackte Kräuter geben. Gewürzt wird mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft.

Geeiste Gurken-Radieschen-Suppe

Eine Salatgurke raspeln, mit 1 TL Salz vermengen und eine halbe Stunde ziehen lassen. Danach die geraspelte Gurke gut ausdrücken. Ein Bund Radieschen sehr fein hacken oder ebenfalls raspeln (geht gut, wenn die Radieschen groß sind). 500 – 1000 Gramm Joghurt, 3 – 5 Esslöffel Öl (je nach Geschmack Sonnenblumen-, Oliven- oder Rapsöl) verrühren. Radieschen und Gurken zugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Kalt stellen und mindestens 2 Stunden ziehen lassen. Vor dem Servieren die Suppe mit so viel eiskaltem Wasser verrühren, dass eine cremige Konsistenz entsteht.

Gehackte Radieschen passen auch sehr gut in die grüne Soße oder zum Wurstsalat. Radieschen in Scheiben können unter den Kartoffelsalat gemischt werden. Zusammen mit fein geschnittenen Frühlingszwiebeln machen sie aus einer einfachen Vinaigrette eine frühlingsfrische Variante.