



Radieschen-Joghurt

Zutaten

3 Bund Radieschen	4 Becher Naturjoghurt
Salz	4 TL Mineralwasser
Pfeffer	Zitronensaft
100 g Speck	
1/2 Bund Schnittlauch	

Zubereitung

Zu Beginn die Radieschen putzen, waschen und in kleine, dünne Stifte schneiden. Die geschnittenen Stifte in einer Schüssel sammeln und mit Salz bestreuen. Danach die Schüssel samt Inhalt kurz ruhen bzw. ziehen lassen. In der Zwischenzeit braten Sie den Speck (kleine, feine Würfel) in der Pfanne an und lassen diesen danach abtropfen. Danach den Schnittlauch in kleine Röllchen schneiden. Nun den Joghurt in einer geeigneten Schüssel mit Hilfe des Mineralwassers verrühren. Die Radieschen-Stifte, die Speckwürfel und die Schnittlauchröllchen vermengen und dem Joghurt-Gemisch hinzugeben. Mit Pfeffer, Zitronensaft und Salz abschmecken und würzen. Der Radieschen-Joghurt kann zu Kartoffeln oder als Dip zu Kräckern oder Gemüsestiften serviert werden.