TIPP von Dagmar: Pürriert wird der Salat zum perfekten Brotaufstrich!

Salat / Aufstrich

RETTICHSALAT

1 - 2 PERSONEN

VEGETARISCH

PÜRRIERSTAB

ZUTATEN

1	*schwarzer Rettich*
½ Tl	*grobes Meersalz*
1 El	*Essig*
3 El	*Sahne*
3 Tl	*Petersilie*

ZUBEREITUNG

1. Rettich schälen und mit einer Reibe kleinraspeln, mit Salz bestreuen und ca. 20 Minuten ziehen lassen.
2. Dann Essig und Sahne einrühren.
3. Mit Petersilie bestreuen -Fertig!

Der Salat schmeckt besonders gut zu geräucherten Wurstsorten oder einfach zur Brotzeit dazu.

Wenn man ihn pürriert wird er zum würzigen Brotaufstrich!