



## Radieschen-Rettich-Salat

**Zutaten für 4 Pers.      Zubereitungszeit ca. 15 Min. + 15 Min. Ziehzeit**

1-2 Rettich	Den Rettich waschen, schälen und in hauchdünne Scheiben schneiden bzw. hobeln.
1 Bund Radieschen	Die Radieschen waschen, putzen und ebenfalls in dünne Scheiben schneiden
2 (rote) Zwiebeln	Die Zwiebeln schälen, fein würfeln und kurz in etwas Öl anbraten.
1 Bund Schnittlauch	Den Schnittlauch verlesen, waschen, trocken tupfen und fein schneiden.
1 TL Honig	Für das Dressing den Honig leicht erwärmen und mit den anderen
2 EL Essig	Zutaten gut durchmischen.
1 EL Senf	Den Salat mit der Sauce käftig vermengen und ca. 15 min. im
1 EL Meerrettich	Kühlschrank durchziehen lassen.
4 EL Öl	
Salz, Pfeffer	

**Tipp:** Auch die Radieschenblätter kann man im Salat verwenden.

## Aubergine und Paprika mit Knoblauchsauce

**Zutaten für 4 Pers.      Zubereitungszeit ca. 30 Min., Vorbereitung 60 Min.**

2 Auberginen	Auberginen waschen, halbieren und in Streifen schneiden. Mit Salz bestreuen und 30-60 Min. stehen lassen, bis sie Wasser ziehen.
1 Paprikaschote	Paprikaschote waschen und fein würfeln.
3 Zehen Knoblauch	Knoblauch schälen und grob zerteilen.
50 ml Olivenöl	Für die Sauce Olivenöl
1 TL Oregano	Oregano,
2 EL Pinienkerne	Pinienkerne,
	Knoblauch und
Salz	2 Prisen Salz in einen Mixer geben und fein pürieren, bis die Soße sahnig wird. Die Auberginen trocken tupfen und in einer Pfanne von beiden Seiten anbraten. Anschließend die Paprikastückchen in der Pfanne garen und mit Salz und Pfeffer würzen.
Pfeffer	Die Auberginen in eine flache Schüssel legen, die Paprika darüber verteilen und die Sauce dekorativ darüber gießen.