



Gedünstete Radieschen

Das Rezept ist für 4 Personen berechnet.

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze,
lt = Liter, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)

4 Bund	Radieschen	Die Radieschen waschen, rüsten, dabei jedoch einen Teil des Stielansatzes an den Radieschen belassen, dadurch lassen sie sich nun problemlos an der Gurkenraffel in feine Scheibchen hobeln.
1	Schalotte	Die Schalotte schälen, fein hacken und in der Butter glasig werden lassen. Die Radieschen beifügen und unter Wenden andünsten.
1 EL	Butter	
2 EL	Weisswein	Dann den Weisswein und den Noilly Prat. Die Radieschen auf kleinem Feuer während 3-4 Minuten weich dünsten.
2 EL	Noilly Prat	
½ dl	Rahm Salz Pfeffer aus der Mühle	Jetzt den Rahm beifügen und das Radieschengemüse mit Salz und Pfeffer würzen. Noch 1 Minute weiterkochen lassen.
1 Bd.	Schnittlauch	Die Radieschen in eine vorgewärmte Platte anrichten und mit dem feingeschnittenen Schnittlauch bestreuen. Sofort servieren.