

Rettichsalat

Zutaten

- 500 g Rettich
- 2 EL Öl
- 1 TL Salz
- 2 EL Essig
- 1 Prise Zucker
- Pfeffer



Arbeitszeit:

ca. 10 Minuten

Omas Rezept für Rettichsalat mit Essig und Öl:

1. Schäle den Rettich mit einem Sparschäler und raspel ihn grob. Bestreue ihn mit dem Salz und stelle ihn beiseite, damit sich das Wasser lösen kann. Drücke ihn dann aus und gieße das Wasser ab. (Es ist sehr gesund und ein altbekanntes Hausmittel gegen Husten. Du kannst es also gern trinken.)
2. Gib das Öl, den Essig, Salz, Pfeffer und Zucker in einen kleinen Messbecher und verrühre sie zu einer Marinade. Mische sie unter den Rettich und lasse den Salat möglichst 1 Stunde ziehen. Optimal wäre sogar ein ganzer Tag.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).

