knoblauchsland
GEMÜSE

EINGELEGTE RADIESCHEN

LIEBE KUNDIN, LIEBER KUNDE,

vielen Dank, dass Sie sich für unsere Kochbox entschieden haben.

Wir verarbeiten saisonales Gemüse aus dem Knoblauchsland in verschiedensten Variationen.

Einen Großteil der Zutaten gibt's unter:
www.knoblauchsland-gemuese.de
– dem Onlineshop für Erzeugnisse aus dem Nürnberger Knoblauchsland.

Wenn's geschmeckt hat,
einfach vorbeischauen bei:
www.knoblauchsland-gemuese.de
Wir würden uns riesig freuen!

Euer Knoblauchsland-Gemüse-Shop-Team

ZUTATEN AUS DER KOCHBOX

1 Bund	Radieschen
2 EL	Honig

AUS DEM VORRATSSCHRANK

1	rote Zwiebel
230 ml	Weißwein- oder Apfelessig
1 geh. TL	Salz
1 TL	Senfsaat
1/2 TL	Pfefferkörner
2	Lorbeerblätter

ZUBEREITUNG

Die Menge reicht für ein 580 ml Weckglas.

Die Radieschen gut waschen. In feine Scheiben schneiden. Ganz kleine Radieschen können auch geviertelt werden.

Die Zwiebel halbieren, schälen und in feine Ringe schneiden.

Die Radischen und die Zwiebel in ein Glas schichten.

Die restlichen Zutaten in einem kleinen Topf aufkochen.

Die kochende Flüssigkeit über die Radieschen gießen.

Die Radischen mindestens 1 Stunde, besser noch über Nacht durchziehen lassen.

Im Kühlschrank halten sie ungefähr 2 Wochen.

GUTEN APPETIT!