

Scharfer Radieschensalat

Zutaten

für 4 Personen

2 Bund	Radieschen
2-3 EL	Sesamöl
2	Chili, entkernt, gehackt
1Msp.	Anissamen
3 EL	Zitronensaft
5 EL	Sojasauce
	Salz

Zubereitung

Radieschen gründlich waschen, von alten Blättern und Spitzen trennen. Mit einer schweren Messerklinge andrücken, bis die Radieschen aufplatzen. Öl, Chili, Anis, Salz, Zitronensaft und Sojasauce zu einer würzigen Marinade verschlagen. Über die aufgebrochenen Radieschen geben und 7-10 Min. ziehen lassen, dann servieren.

Anrichten

In kleine Gläser füllen.

Persönliche Bemerkungen: