



## Rettichsalat mit Petersilie und Ei

Rettich ist fast das ganze Jahr über erhältlich. Die frühen Rettichsorten, die bereits ab April geerntet werden, sind in der Regel milder als die späten Sorten, die ab September bis in den Winter hinein geerntet werden. Scharfe Winterrettiche kann man nach dem Hobeln mit kaltem Wasser abspülen, damit sie etwas milder werden. Ob das Abspülen nötig ist, entscheidet man am Besten, nachdem man etwas vom gehobelten Rettich probiert hat. Ein bisschen Schärfe sollte aber zurückbleiben, da diese vom Sauerrahm und der Petersilie, die nachher dazukommen, zusätzlich abmildert wird.

### Zutaten

- 1 Rettich ca. 280g
- 2 handvoll italienische Petersilie
- 2El Sauerrahm
- 1 kleine Zwiebel
- 1 hartgekochtes Ei
- 4El Sonnenblumenöl
- 2El Tafelessig
- 1Tl Dijon-Senf
- Salz und Pfeffer

### Zubereitung

Rettich schälen und in zwei Teile schneiden, den dicken Teil längs halbieren. Mit dem Gurkenhobel scheibeln. Unter fließendem Wasser abspülen (je nach Schärfe des Rettichs), etwas ausdrücken und abtropfen lassen.

Petersilie eher grob hacken, Ei und Zwiebel hacken.

Rettich in eine Schüssel geben, Petersilie und Sauerrahm untermischen.

Essig, Öl und Senf miteinander verquirlen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Sauce mit dem Rettich vermischen und mindestens 1 Stunde ziehen lassen.



