

### **Cremige Radieschensuppe**

~ 1 Bd. Radieschen, 150g mehligk. Kartoffeln, 1 Schalotte, 1 EL Butter, 600ml Gemüsebrühe, 100g Schmand, gem. Muskatnuss, Salz & Pfeffer ~

Radieschen waschen, das Grün und die Radieschen grob hacken. Kartoffeln waschen und würfeln. Schalotte schälen, fein würfeln und in etwas Butter in einem Topf glasig andünsten. Kartoffelwürfel, gehackte Radieschen und Radieschengrün zugeben und 3 Min. mitdünsten. Brühe zugießen, aufkochen lassen, zugedeckt bei kleiner Hitze 20 min. köcheln lassen. Anschließend die Suppe fein pürieren und den Schmand einrühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

### **RadieschenGRÜN-Pesto**

~ 1 Bund Radieschen bzw. das Grün davon, 2 EL Haselnusskerne blanchiert, 2 EL ger. Parmesan, ca. 50 ml Olivenöl, 1 TL Zitronensaft, Chiliflocken, 1 TL Meersalz ~

Das Grün der Radieschen abzupfen, gründlich waschen, gut trockentupfen und in ein hohes Gefäß geben. Die Haselnusskerne in einer beschichteten Pfanne (ohne Fett!) goldbraun anrösten. Etwas abkühlen lassen, dann zum Radieschengrün geben. 2 EL geriebenen Parmesan und ca. 50 ml Olivenöl hinzufügen und alles mit dem Pürierstab zu einem fein cremigen Pesto verarbeiten. Pesto mit Salz und Zitronensaft abschmecken. Leeeecker!

### **Radieschenquark**

~ 1 Bd. Radieschen, 1 Zwiebel, ½ Bd. Petersilie, 500g Quark, 200g Joghurt, ½ EL Olivenöl, Salz & Pfeffer ~

Radieschen und Frühlingszwiebel waschen, Petersilie waschen, trockentupfen und grob hacken. Radieschen, Frühlingszwiebel und Petersilie in eine Küchenmaschine mit Schneidemesser geben und so lange hacken, bis sie ganz klein sind. Messer herausnehmen und den Mixer reinsetzen. Die restlichen Zutaten zugeben und verrühren. Mit Pfeffer und Salz abschmecken.

### **Deftige Radieschen-Kartoffel-Pfanne**

~ 1 Bd. Radieschen, 500g Pfannkartoffeln, 1 Zwiebel, 1 Knoblauchzehe, 2 Stängel Bundzwiebeln, ½ Bd. Schnittlauch, 100g Speckwürfel, 4 EL Bratöl, Paprikapulver, Salz & Pfeffer ~

Kartoffeln waschen und ca. 15 Min. im Salzwasser kochen und dann abgießen. Währenddessen Radieschen waschen und halbieren, Zwiebeln und Knoblauch schälen und fein hacken. Bundzwiebeln waschen und in Ringe schneiden. In einer großen Pfanne 2 EL Bratöl erhitzen, Speckwürfel und Zwiebeln darin anschwitzen. Radieschen und Knoblauch hinzugeben und unter Wenden ca. 5 Min. mitdünsten, sodass das Gemüse noch Biss hat. Mit Salz und Pfeffer würzen, das Gemüse aus der Pfanne nehmen. In der gleichen Pfanne wieder 2 EL Bratöl erhitzen und die Pfannkartoffeln 5 - 10 Min. anbraten, anschließend die Gemüsemischung und die Bundzwiebelringe hinzugeben und nochmal kurz erhitzen. Mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver abschmecken. Schnittlauch waschen, trockentupfen und fein hacken und damit die Pfanne vor dem Servieren garnieren.

### **Radieschen-Quinoa-Erbsen-Salat mit Minze und Feta**

~ 1 Bd. Radieschen, 1 Zwiebel, 1 Zitrone, ½ Bd. frische Minze, ½ Bd. frische Petersilie, 60g Erbsen, 140g Quinoa, 50g Feta Käse, Gemüsebrühe, Olivenöl, Honig, Salz & Pfeffer ~

Quinoa in Gemüsebrühe nach Packungsanleitung kochen, zum Abkühlen an die Seite stellen. Erbsen in einen Topf mit Salzwasser ca. 3 Min. kochen. Minze und Petersilie waschen, trockentupfen und fein hacken. Zwiebeln schälen und in Ringe schneiden. Radieschen waschen und vierteln. Zitrone gründlich mit heißem Wasser abwaschen, Schale abreiben, halbieren und den Saft auspressen. Für das Dressing Zitronensaft und -abrieb mit etwas Olivenöl und Honig verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Quinoa mit den abgegossenen Erbsen, Minze, Petersilie, Zwiebeln und Radieschen in einer großen Schüssel mischen. Quinoa-Salat mit Dressing beträufeln und mit zerkrümeltem Feta servieren.

### **Zitronencreme mit Mango und Passionsfrucht**

~ 2 Passionsfrüchte, 1 Mango, Saft 1 Orange, 2 EL Ahornsirup, 1 Zitrone, 400g Joghurt, 3 EL Puderzucker, 150 ml Sahne, Kokoschips, gemahlene Vanille ~

Die Passionsfrüchte halbieren, das Fruchtfleisch ausschaben und durch ein Sieb streichen. Die Mango schälen, das Fruchtfleisch vom Kern und in Stücke schneiden. Mit dem Passionsfruchtmark, Orangensaft und Ahornsirup fein pürieren. Die Zitrone heiß waschen, trocken tupfen, die Schale fein abreiben und den Saft auspressen. Beides mit dem Joghurt und Puderzucker verrühren. Die Sahne steif schlagen und unterheben. Die Zitronencreme abwechselnd mit dem Fruchtputee in Gläser schichten und mit Kokoschips garnieren. Mit etwas Vanille bestreut servieren.



Dazu empfehlen wir den Weißwein **\*Entre deux Mèrs\*** aus Frankreich (Art-Nr. 79178, 7,39 Euro) – Dieser tolle Weißwein aus der Region Bordeaux ist ein Cuvée aus Sauvignon Blanc und Sémillon-Trauben und besticht mit fruchtig-blütigem Duft nach Zitrusfrüchten und strukturgebender Säure. Ideal für leichte Gerichte im Frühjahr.

\*\*\*\*Wir freuen uns, Ihnen ab sofort eine neue und größere Auswahl an verschiedenen Weinen und Sekten anbieten zu können – Schauen Sie bei uns im Shop in der Rubrik „Sekt & Weine“ vorbei\*\*\*\*

**\* Alle Produkte, die in unseren Rezepten verwendet werden, sind selbstverständlich in unserem Shop erhältlich! \***