Rettich-Cremesüppchen
~ 1 weißer Rettich, 1 Zwiebel, ¼ Bd. Frühlingszwiebeln, 1l Gemüsebrühe, 400g Schmand, Bratöl, ger. Muskatnuss, Salz & Pfeffer ~
Zwiebel schälen, fein hacken und in etwas Öl in einem Topf andünsten. Rettich waschen, fein raspeln und in den Topf geben. Mit Gemüsebrühe auffüllen und leicht köcheln lassen, bis der Rettich weich ist. Pürieren, Schmand unterrühren, mit Muskatnuss, Salz und Pfeffer würzen. Frühlingszwiebeln waschen, in feine Ringe schneiden und die Suppe vor dem Servieren damit garnieren.

Rettich-Pommes mit Reis
~ 1 weißer Rettich, 3 Bundzwiebel-Stängel, 200g Reis, 2 EL Butter, Zitronensaft, Salz & Pfeffer ~
Rettich waschen und in ca. 7 cm lange Stifte in Pommes-Dicke schneiden. Bundzwiebeln waschen, etwas Grün der Bundzwiebel zum Bestreuen in feine Ringe schneiden, den Rest in ca. 7 cm lange Stücke schneiden. Reis nach Packungsanleitung zubereiten. Butter in einer Pfanne erhitzen, Rettich und Bundzwiebelstücke darin 5 – 8 Min. bei mittlerer Hitze braten. Die Pommes mit Salz, Pfeffer und etwas Zitronensaft abschmecken. Mit den Bundzwiebelringen bestreuen und mit dem Reis servieren.

Kräuterfrischkäse mit weißem Rettich
~ ½ Bd. Schnittlich, ¼ Bd. Petersilie, ¼ Bd. Dill, ½ weißer Rettich, 400g Frischkäse, 40ml Sahne, Salz&Pfeffer~
Die Kräuter waschen, trockentupfen und klein haken. Den Rettich in kleine Würfel schneiden. Alle Zutaten miteinander vermischen und mit Salz und Pfeffer würzen. Ideal zum Frühlingsbrot!

Frischer Apfel-Rettich-Salat
~ 1 weißer Rettich, 1 Paprika, 1 Apfel, 50g Walnusskerne,
Für das Dressing: 2 EL Apfelessig, 3 EL Apfelsaft, 2 EL Öl, 1 EL Walnussöl, 1 Pr. Zucker, Salz & Pfeffer ~
Das Gemüse waschen. Rettich in Stifte, Paprika in Streifen und Apfel in dünne Scheiben schneiden. Walnusskerne klein hacken. Alles für das Dressing in einer großen Schüssel zusammenmischen, das Gemüse hinzufügen und abschmecken. 20 Min. ziehen lassen. Mit den gehackten Walnusskernen garniert servieren.

Rhabarber-Törtchen
~ 500g Rhabarber, etwas Zitronenabrieb, 400g Mascarpone, 6 Eier, 150g Butter, 300g Mehl, 2 EL Puddingpulver Vanille, kleine Zimtstange, 220g Zucker ~
Ofen auf 180°C Ober-Unterhitze vorheizen. Mehl, Butter, 100g Zucker, 1 Ei, 1 Eigelb und etwas Zitronenabrieb zu einem Teig kneten, etwas kalt stellen. Ausrollen und in Förmchen auslegen. Rhabarber waschen, in Würfel schneiden. Mit Zucker, Zimtstange und etwas Zitronenabrieb in einen Topf geben. 100ml Wasser zugeben, zum Kochen bringen, Rhabarber weich dünsten und etwas abkühlen lassen. Mascarpone und 4 Eier gut verrühren, Rhabarber und Puddingpulver unterrühren. Creme in die Tartelettes füllen und ca. 30 – 40 Min. backen.

Erdbeer-Rhabarber-Crumble
~ 300g Rhabarber, 250g Erdbeeren, 50g Butter, 100g Mandelstiftchen, 60g Mehl, 70g Zucker, Vanillezucker, 2 EL Haferflocken, 1 Prise Salz, Fett für die Form ~
Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Für die Streusel die Butter zerlassen, und mit Mandelstiftchen, Mehl, Zucker, Haferflocken und Salz zu Streuseln verkrümeln. Den Rhabarber waschen, in 2 cm lange Stücke schneiden und in etwas Butter 2 Min. dünsten. Die Erdbeeren waschen, vierteln, mit dem Rhabarber in eine gefettete Auflaufform geben, mit Vanillezucker und den Streuseln bestreuen. 15 Min. backen, warm servieren.

Rhabarber-Eistee mit Zitrone und Minze
~ 500g Rhabarber, 2 Zitronen, Minze, 1l Wasser, 2-3 EL Honig nach Bedarf, Eiswürfel ~
Rhabarber waschen und in 2cm lange Stücke schneiden. Rhabarber und Wasser in einem Topf aufkochen lassen. Auf kleine Hitze reduzieren und 1 Stunde bei geschlossenem Deckel köcheln lassen. Zitronen waschen und in Scheiben schneiden. Rhabarber-Tee durch ein feines Sieb abgießen. Den Tee nach Geschmack mit Honig süßen und abkühlen lassen. Mit Zitronenscheiben, Eiswürfeln und Minze genießen.

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