

### **Cremige Radieschensuppe**

~ 1 Bd. Radieschen, 150g mehlig. 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. Pecorino, 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 Pecorino und ca. 50 ml Olivenöl hinzufügen und alles mit dem Pürierstab zu einem fein cremigen Pesto verarbeiten. Pesto mit Salz und Zitronensaft abschmecken.

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

~ 1 Bd. Radieschen, 500g Pfannkartoffeln, 1 Zwiebel, 1 Knoblauchzehe, 2 Stück 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 und Schinkenwürfeln 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 abgossenen Erbsen, Minze, Petersilie, Zwiebeln und Radieschen in einer großen Schüssel mischen. Quinoa-Salat mit Dressing beträufeln und mit zerkrümeltem Feta servieren.

### **Radieschen-Möhren-Salat**

~ 1 Bd. Radieschen, 4 Möhren, 5 EL Olivenöl, 3 EL Essig, ½ Bd. Petersilie, 2 EL Schmand, Salz & Pfeffer ~

Radieschen waschen, Möhren schälen und beides grob reiben. Petersilie waschen, trockentupfen und fein hacken. Aus Öl, Essig, Petersilie, Salz und Schmand eine Soße mixen und über den Salat gießen. Gut vermischen und ein paar Minuten ziehen lassen.

### **Karamellierte Pflaume und Melone zu Vanille-Creme**

~ 200g Pflaumen, ½ Honigmelone, 3 Stiele Zitronenmelisse, 2 EL Butter, 200 ml Orangensaft, 200g Schmand, 75g Zucker, 1 Zimtstange, 1 Pck. Vanillezucker,

Melone entkernen, in Spalten schneiden, schälen und das Fruchtfleisch würfeln. Pflaumen waschen, halbieren, entsteinen und in Spalten schneiden. Butter in einer Pfanne erhitzen. Zimtstange zufügen. Pflaumen darin rundherum kurz anbraten, dann herausnehmen. Zucker in die Pfanne streuen und unter Rühren goldbraun karamellisieren. Mit Orangensaft ablöschen, aufkochen und unter Rühren ca. 5 Min. köcheln lassen, bis sich der Karamell wieder gelöst hat. Pflaumen und Melone vorsichtig untermischen. Mit dem Sud aus der Pfanne nehmen. Schmand und Vanillezucker verrühren. Melisse waschen, trockentupfen, die Blätter in Streifen schneiden. Pflaumen und Melone mit Karamell und Vanille-Schmand anrichten und mit Melisse garniert servieren.