

# Radieschensalat

## Zutaten für etwa 2 Portionen

- etwa 500 g Radieschen
- ca. 1 EL Öl | z.B. Rapsöl oder Sonnenblumenöl
- Salz
- Pfeffer | z.B. frisch aus der Mühle
- ca. 1 bis 2 EL frische oder getrocknete Petersilie | alternativ: Schnittlauch oder Koriander
- optional: [veganes Joghurtdressing](#) oder [vegane Cocktailsauce](#)

## Hilfsmittel

- Schneidebrett
- Küchenmesser
- Salatschüssel
- Salatbesteck

**Abkürzungen:** g = Gramm | EL = Esslöffel



Foto: Monika Grabkowska/ unsplash

## Zubereitung

- 1. Radieschen vorbereiten:** Radieschen von den Bättern entfernen und säubern. Mit einem Küchenmesser in dünne Scheiben schneiden.
- 2. Kräuter putzen:** Die frische Petersilie waschen und entweder zupfen oder klein hacken.
- 3. Salat zubereiten:** Radieschen, Petersilie und Öl in eine Schüssel geben und miteinander vermengen. Im Anschluss mit Salz und Pfeffer nach Wunsch abschmecken.

## Haltbarkeit

Der Radieschensalat kann für etwa 1 bis 2 Tage im Kühlschrank gelagert werden.

*Du hast etwas nachgemacht?*



Zeig es uns auf Instagram mit

@waf.foodies oder #waffood #wafvegan  
#wafveggie #wafkochen #wafbacken