



Apfel-Radieschen Slaw

Lust auf Frühling? Wir haben hier ein leckeres Gericht, dass mit unseren feinen Produkten den Frühling herzaubert.

Zutaten für 4 Personen

- 1 Bio Zitronen
- 2 Äpfel
- 1 Bund Radieschen
- 250 g Spitzkohl
- 1 Bund Koriander
- 3 EL Würzmarinade "Salat & Co"
- 2 TL Honig
- 1/2 TL "Steinsalz"
- 3 EL Sojasoße
- 4 Eier
- 8 Scheiben Baguette
- etwas Butter zum Ausbacken
- Kräutersteinsalz "Gipfelstürmer" gemahlen

Etwa die Hälfte der Zitronenschale fein abraspeln, dann Saft auspressen. Äpfel schälen, in Stückchen schneiden und mit Zitronensaft übergießen. Radieschen waschen und in Scheiben schneiden, Spitzkohl waschen, Strunk entfernen und in Streifen schneiden. Alles in eine Schüssel geben. Eier mittelhart kochen, abschrecken und pellen. Koriander waschen, Blättchen abzupfen und grob hacken.

Aus Würzmarinade "Salat & Co", Honig, "Steinsalz" und Sojasoße ein Dressing mischen, mit Koriander über den Salat geben und gut mischen.

Baguettescheiben auf beiden Seiten mit etwas Butter bestreichen, mit "Gipfelstürmer" bestreuen und auf beiden Seiten in einer Pfanne knusprig ausbacken.

Salat auf Tellern anrichten, mit in Scheiben geschnittenen Eiern und Brotscheiben garniert, servieren.

Tipp: Den Salat könnt ihr z.B. noch mit gebratenen Fleischstreifen toppen und als Hauptspeise servieren. Als

Vorspeise reicht die Menge für 6 - 8 Portionen.