



GEBRATENE RADIESCHEN AUF FETA-CREME

von Sarah Ahrens

ZUTATEN für 1-2 Portionen

10 - 12 Radieschen
Knobi Genuss Salz*
1 EL Balsamico Rosé*
Omas Butteröl*
10 - 12 kleine Drillinge / Frühkartoffeln
125g Fetakäse

150g Creme fraîche (oder Griechischer Joghurt)
1 - 2 TL Salatkräuter*
1 Zitrone (Bio, unbehandelt)
2 TL Rub Around*
etwas Petersilie, fein geschnitten



ZUBEREITUNG

Die Radieschen vom Bund entnehmen, jeweils die Enden entfernen, waschen und halbieren.

Von der Zitrone etwas Schale abreiben und beiseite stellen.

Die kleinen Drillinge oder Frühkartoffeln waschen, vierteln und in einer Schale mit einem Schuss Omas Butteröl und Rub Around vermengen. Dann bei 200 Grad ca 10 - 15 Minuten in die Heißluftfritteuse geben.

Währenddessen den Fetakäse in einer Schale mit einer Gabel zerdrücken und mit Creme fraîche / Griechischem Joghurt zu einer Creme verarbeiten. 1 - 2 TL Salatkräuter mit Wasser aktivieren und mit der Fetacreme vermischen. Am Ende noch mit etwas frischem Zitronensaft verfeinern.

1 EL Omas Butteröl in der Pfanne erhitzen und die Radieschen mit der Schnittseite nach unten in die Pfanne legen. So lange braten, bis sie unten schön braun sind. Am Ende einmal umdrehen, mit etwas Knobi Genuss Salz würzen und mit Balsamico Rose ablöschen. Noch kurz eine Minute weiter braten und dann aus der Pfanne nehmen.

Auf einem Teller / einer Servierplatte die Fetacreme verstreichen und Radieschen und Kartoffeln darauf geben.

Mit geriebener Zitrone und etwas Petersilie garnieren und danach nur noch genießen.

*Edelschmaus Originalprodukt