

## Münchener Radisalat

Ein Münchener Klassiker im Handumdrehen – gelingt garantiert und ist gut vorzubereiten.



### Zutaten für 7 Personen:

- 2 weiße Rettiche
- 1 Bund Schnittlauch
- 2 TL Senf
- 5 EL Balsamico Essig
- 200 ml Rapsöl, nativ
- Salz
- Pfeffer

### Zubereitung:

- Rettiche schälen und in feine Scheiben reiben.
- Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Schnittlauch, Senf, Balsamico, Rapsöl, Salz und Pfeffer zu einem Dressing verrühren. Das Dressing über den Rettich geben und für mindestens 3 Stunden im Kühlschrank ziehen lassen.