

Frohe Ostern!

Lerchenspombüte 2024

Liebe Kundinnen und Kunden,

als würzige Zutat für Salate oder geschnitten und gesalzen zum Frühstücksbrot **Radieschen** sind jetzt ein echter Genuss und gesund noch dazu, die enthaltenen Senföle sind wirksam gegen Bakterien und Pilze im Darm, Vit. C stärkt Ihr Immunsystem, dazu kommen Selen, Folsäure, Eisen, Phosphor, ... Von frischen Radieschen können Sie auch die Blätter mit in den Salat geben. Die Herkunft der Radieschen ist wahrscheinlich Asien, dort und auch in Ägypten wurden schon im Altertum Radieschen kultiviert. In Europa verbreiteten sie sich erst im 16. Jhdt. in Frankreich, wo auch heute noch mehr als doppelt so viele Radieschen wie in Deutschland gegessen werden.

und ein frohes Osterfest  
herliche Grüße  
Tina Platow

### Radieschen mau für den Ostertisch

Radieschen-Blattstiele etwas stehen lassen als Nase

- Wurzel als Schwanz draun lassen

Radieschen waschen, an einer Seite eine

Scheibe abschneiden - als Standfläche ↗

- die abgeschnittene Scheibe halbieren und oben einen

Spalt einschneiden, dort die halbierten Scheiben als

Ohren hineinstecken

evtl. noch Pfefferkörner als Augen!



→ von vorne

Guten Appetit