

kleine Katze für unsere Familie gesucht!

Liebe Kundinnen, liebe Kunden,

als würzig-scharfe Zutat für Salate oder dünn geschnitten und gesalzen zum Brot - Radieschen sind jetzt ein echter Genuss und gesund dazu! Die enthaltenen Senföle wirken gegen Pilze im Darm, Vit. C stärkt das Immunsystem, dazu kommen Selen, Folsäure, Eisen + Phosphor. Von frischen Radieschen können die Blätter auch mit in den Salat.

Die Herkunft des Radieschens ist unklar, bekannt ist aber, dass im alten Ägypten und auch in China und Japan vor Jahrtausenden schon Radieschen kultiviert wurden. In Europa hat man die ersten Nachweise aus dem 16. Jhdt. aus Frankreich, wo heute noch mehr als doppelt!! so viele Radieschen pro Kopf verzehrt werden als in Deutschland.

Mit frischen Grüßen

M. Haterf

Radieschen-Champignon-Salat

1 Bd Radieschen } in hauchdünne Scheiben schneiden,
200g Champignons } salzen, etwas Pfeffer dazu, gut durchmischen,

1/2 TL Honig } mischen, Hälfte der Kreme unterheben
2 TL Zitronensaft }
200ml Joghurt }

1 Kreme - Kremeblättern abschneiden

Champignons + Radieschen mit
Dressing mischen, Rest der Kreme
darauf geben

Guten Appetit