

Radieschen- und Rettichblätter

Im Prinzip kann man Radiesliblätter wie frischen Spinat verwenden. Sie schmecken auch ähnlich, ein bisschen säuerlich und manchmal auch etwas pfeffrig.

Nie zu lange kochen – nur zusammenfallen lassen – ebenfalls wie Spinat.

Man kann sie:

In gemischten Blattsalat geben, zum Beispiel mit einem Orangen- Mohndressing, zu Suppe verarbeiten, oder wie Blatt- oder Cremespinat zubereiten.

Als Füllung für Tarte, Börek oder Strudel, Ravioli,....

Für 2 Bund Radieslikraut – das gibt etwa 1l Suppe: Mit Lauchzwiebel, Rüebli, Fenchel und Stangensellerie eine Suppenbasis aufsetzen, 2 gewürfelte Kartoffeln und eine Knoblauchzehe mitkochen. Mit Gemüsesuppe aufgiessen und mit Fenchelsamen und Muskat würzen. Gehackte Blätter dazu – nur zusammenfallen lassen und pürieren. Gut pfeffern und mit Zwiebelgrün, feingeschnittenem Radiesli- und Fenchelkraut toppen.

Wer mag gibt noch einen Klecks griechischen Joghurt drauf oder Rahm zur Suppe.

