



KW 48/2020

## Schwarzer Rettich-Möhren-Salat mit Ananas

### **Zutaten:** (Für 4 Personen)

250 g Schwarzer Rettich, 250 g Möhre, 1 kleine frische Ananas, 50 g Frischkäse, 1-2 EL heller Balsamico-Essig, 2-3 EL Olivenöl, Kräutersalz, Pfeffer, Paprika, etwas Salz

### **Zubereitung:**

Schwarzer Rettich und Möhren waschen, schälen und raspeln. Leicht salzen und ca. 15 Minuten ziehen lassen. Frischkäse, Balsamico-Essig, Olivenöl, Kräutersalz, frisch gemahlener Pfeffer und Paprika vermengen und mit dem Rettich und den Möhren vermischen. 100 g frische Ananas fein würfeln und mit dem Rettich vermischen und einige Minuten durchziehen lassen. Auf Wunsch mit geröstetem Sesam bestreuen.

## Bratlinge aus schwarzem Rettich

### **Zutaten:** (Für 4 Personen)

400 g schwarze Rettiche, 500 g Kartoffeln, 2 Eier, 1 altbackenes Brötchen, n. B. Semmelbrösel, 1 Bund Petersilie, Öl zum Braten, Salz und Pfeffer, Muskat

### **Zubereitung:**

Das Brötchen in warmem Wasser einweichen. Den Rettich und die Kartoffeln schälen und raspeln. Die Eier und das ausgedrückte Brötchen unter das Gemüse mischen. Mit Pfeffer, Salz und Muskat abschmecken und die gehackte Petersilie hinzugeben. Wenn nötig, noch etwas Semmelbrösel dazugeben, um die Bratlinge gut Formen zu können. Das Fett in einer Pfanne erhitzen, dann die Bratlinge bei mittlerer Hitze von jeder Seite etwa 5 Minuten goldbraun ausbacken. Beim Herausnehmen gut abtropfen lassen. Die ersten Bratlinge kann man gut im Ofen bei 50 °C warmhalten, bis die letzten fertig sind. Dazu passt sehr gut ein bunter Salat.

**Wir wünschen einen guten Appetit**

**Ihr Team vom Gärtnerhof Callenberg**