

Geröstete Radieschen und Spargel an Zitronenvinaigrette



Zusatztipps von Johanna Geisenhainer

Köchin bei **dieCuisine**

- Falls die Radieschen nicht direkt nach dem Einkauf verarbeitet werden, macht es Sinn, das Grün separat zu lagern.
- Ausserdem kann man aus dem abgebrochenen holzigen Teil des Spargels eine Suppe zubereiten.



Vorspeise für
4 Personen



ca.
20 min

**2 Bund Radieschen
mit frischen Blättern**

**2 Bund Spargeln (grün oder
weiss, je nach Vorliebe)**

Olivenöl

Salz

Zutaten für die Vinaigrette:

6 EL Olivenöl

2 TL Zitronensaft

1-2 TL Zitronenzeste

2 TL Senf

2 TL Ahornsirup

Salz, Pfeffer

Optional:

Frische Kräuter nach Wahl



Zubereitung

Die Radieschen je nach Grösse halbieren. Bei den Spargeln das Ende abbrechen und die Spargelspitzen in Stücke schneiden. Die Radieschenblätter kontrollieren (faule und stark gelbe Blätter aussortieren) und gut waschen.

Etwas Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Radieschen und Spargel hineingeben und bei mittlerer bis starker Hitze unter Wenden rösten, bis sie von allen Seiten schön braun sind. Zum Schluss leicht salzen. Etwas abkühlen lassen.

Für die Vinaigrette alle Zutaten in einen Mixbecher geben und zu einer homogenen Masse mixen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Nach Belieben frische Kräuter grob hacken und mit den Radieschenblättern mischen.

Zum Anrichten (entweder portionsweise oder in einer grossen Schüssel):

Die Radieschenblätter als Bett ausbreiten. Die lauwarmen oder kalten gerösteten Radieschen und Spargeln schön darauf verteilen. Nun gleichmässig mit der Vinaigrette beträufeln. Nach Belieben können noch gehackte karamellisierte Nüsse darüber gestreut werden.

