



4 Portionen |



20 Minuten |



720 g CO₂

RADIESCHEN MIT HAUT&HAAR

KNUSPRIGER APÉRO MIT BLÄTTERPESTO

ZUTATEN

Sonnenblumenkerne
1 Bund Radieschen
(Blätter und Knollen
getrennt aufbewahren)
Olivenöl
Salz, Pfeffer
Hefeflocken
Optional: Bio-Zitrone
(Zeste und Saft),
Knoblauchpulver
1/2 altes Baguette oder
anderes Brot
Etwas Frischkäse

ZUBEREITUNG

1. Radieschenblätter und Radieschen waschen. Einige zarte Blätter und ein Radieschen für die Deko beiseitelegen.
2. Für das Pesto Radieschenblätter mit etwas Olivenöl und Salz fein mixen. Bei Bedarf mehr Öl zugeben.
3. Eine kleine Hand geröstete (trocken in Pfanne) Sonnenblumenkerne und Hefeflocken nach Belieben kurz mitmixen. Nach Wunsch mit Zitronenabrieb und Knoblauchpulver verfeinern, mit Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Radieschen mit etwas Olivenöl und Salz bei 180 °C im Ofen oder in der Pfanne rösten, bis sie leicht gebräunt sind.
5. Brot in Scheiben schneiden und mit etwas Olivenöl goldbraun rösten.
6. Crostini mit Frischkäse, Pesto und gerösteten Radieschen belegen. Mit Radieschenscheiben, zarten Blättern und Sonnenblumenkernen garnieren.

KÜCHENGEHEIMNIS

Das Pesto kann auch mit Nüssen und Kräutern wie Basilikum ergänzt werden. Es lohnt sich, eine grössere Menge zuzubereiten, da es portionsweise eingefroren werden kann.