

Rettichsalat nach Carpaccio-Art



VOLTZ
MARAÎCHAGE

MISATO ROSE FLESH 



Zutaten

(Rezept für 4 Personen)

6 to 8 Misato Rose Flesh Rettiche
(je nach Größe)

1 orange

Ein Stück Feta oder Ziegenkäse

Walnussöl

Salz und Pfeffer

Optional: 8 Scheiben Parmaschinken

Schritte

- Schneiden Sie mit einer Gemüsehobel einige dünne Scheiben von Misato Rose Flesh Radieschen. Schneiden Sie sie so, dass die schönen Farbnuancen zu sehen sind. Legen Sie sie auf die Teller, manchmal gefaltet für einen schönen Effekt.
- Fügen Sie einige Orangenviertel hinzu, die Sie in 3 oder 4 Stücke schneiden.
- Schneiden Sie den Käse in kleine Stücke und verteilen Sie ihn auf den Radieschen und Orangen.
- Würzen und Kräuter oder einige geröstete Samen hinzufügen.

Optional: den in Scheiben geschnittenen Parmaschinken über den Salat geben.