

Chefkoch Ramon Waser empfiehlt:

Rotes Radieschen-Curry



mehr Kochtipps:

lifechannel.ch/kochstipp

(c) 123rf

Zubereitung

1. Radieschen mit ihren grünen Blättern gut waschen
2. Grüne Blätter abschneiden und die schönen Blätter fein zupfen
3. Radieschenstängel fein hacken
4. Radieschenknolle vierteln
5. Schalotten in feine Streifen schneiden
6. Ingwer zuerst in dünne Scheiben und danach in feine Streifen schneiden
7. Rapsöl in einer Pfanne erhitzen
8. Gehackte Radieschenstängel, Schalotten und Ingwer kräftig anbraten
9. Currypaste dazugeben und leicht mitrösten
10. Radieschenviertel nun dazugeben und kurz mitbraten
11. Curry mit Wasser ablöschen

Zutaten

2 Bund	Radieschen
2	Schalotten
10 g	Ingwer
3 EL	Rapsöl
2 EL	rote Currypaste
200 g	Wasser
1 TL	brauner Zucker
½	Zitrone
	Salz, Pfeffer

- 12.** Zucker und etwas Salz dazugeben und ca. 8 bis 10 Minuten leicht kochen lassen
- 13.** Gezupfte Radieschenblätter kurz unterrühren
- 14.** Zitrone in 4 Spalten schneiden und mit dem Curry zusammen servieren