

Chefkoch Ramon Waser empfiehlt:

Rotes Radieschen-Curry



mehr Kochtipps:

lifechannel.ch/koch Tipp

(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