

CATCH GAP REZEPTE

Champignon Carpaccio mit Radieschen 10 min | 2 Personen



CATCH GAP

Leben & Inspiration



FOLLOW | COMMENT | LIKE



WWW.CATCHGAP.DE

Zubereitung

- Radieschen waschen und putzen. Champignons putzen. Beides in hauchdünne Scheiben schneiden. Radieschen salzen und mit 1 Prise Zucker bestreuen. Kresse vom Beet schneiden, evtl. waschen.
- KNORR Salatkrönung mit 1 EL warmem Wasser anrühren und mit Joghurt glatt rühren. Champignons und Radieschen auf Tellern anrichten. Dressing darübergeben. Champignon-Carpaccio mit Kresse bestreuen.

Zutaten

- 1 Bund Radieschen
- 250 g Champignons
- Jodsalz
- Zucker
- 1 Beet Kresse
- 1 Beutel KNORR Salatkrönung Französische Art
- 75 g Joghurt (3,5% Fett)

Das Catch Cap Team wünscht Guten Appetit !!!

