

Radieschen Carpaccio mit Camembert

Zutaten für 2-3 Personen:



1 Bund Radieschen

½ Zwiebel

1 Pkg. Camembert

2 EL Balsamicoessig

1 EL Olivenöl

½ TL Kräuter, getrocknet nach persönlichen Vorlieben

Salz und Pfeffer

Die Radieschen werden vom Blattgrün befreit und gewaschen. Mit einer Gemüsehobel werden die Radieschen ganz fein gehobelt. Die Zwiebel schälen und auch fein hobeln, aber etwas dicker als die Radieschen.

Der Camembert wird in kleine Dreiecke geschnitten.

Man richtet die Radieschen mit dem Camembert und den Zwiebelscheiben auf flachen Tellern, oder in einer Schüssel an.

Essig, Öl Kräuter, Salz und Pfeffer werden zu einer Marinade gemischt und über die angerichteten Radieschen und Käse verteilt. Vor dem Servieren etwas durchziehen lassen.

