

Geriebener Salat von schwarzem Rettich und Streuobstapfel



Zutaten:

- 250 g Schwarzer Rettich
- 250 g Streuobstäpfel
- 2 Scheiben Toastbrot
- 3-4 EL Speckwürfel
- 1 TL Salz
- 1 TL Zucker
- 1 EL Sonnenblumenöl
- 1 Vitamin C (Alternativ etwas frisch gepresster Zitronensaft)



Zubereitung

Rettich schälen und mit einer Reibe fein raspeln. Toastbrot entrinden und zu feinen Brösel zerkleinern.

Speckwürfel in einer Pfanne knusprig braten. Die Äpfel schälen, entkernen und ebenfalls fein reiben. Anschließend in einer Schüssel mit dem geraspelten schwarzen Rettich, den Toastbrotbrösel, Speckwürfeln, Salz, Zucker, Öl und etwas Vitamin C (oder Zitronensaft) vermengen.

Der geriebene Salat passt zu Braten, Tafelspitz, Schinken, Räucherforelle oder zu geräucherter Entenbrust.