



Swissradies

Gebackene Radieschen



©Foto: ichkoche.at/ Blanka Kefer / Geschirr & Deko:
www. ikea.at

Arbeitszeit: 5 - 15 Minuten

Schwierigkeitsgrad: einfach

Zutaten:

500 g	Radieschen
1	Ei
	Mehl
	Paniermehl
	Salz
1 EL	Zitronensaft
	Pfeffer
	Öl (zum Herausbacken)

Zubereitung:

- Radieschen sorgfältig waschen und putzen.
- In gleichmässig grosse Scheiben schneiden.
- Die Scheiben salzen, so wird den Radieschen Wasser entzogen, mit Zitronensaft besprenkeln und einige Minuten ziehen lassen.
- Mit einem Küchenpapier die Wassertropfen abtupfen.
- Ei in einen tiefen Teller aufschlagen und versprudeln, Mehl und Paniermehl bereitstellen.
- Die Radieschenscheiben im Mehl wenden, durch die Eier ziehen und mit dem Paniermehl panieren.
- Die panierten Radieschen im heissen Öl goldbraun braten.

Tipp:

Servieren Sie die gebackenen Radieschen mit Blattsalat und einer würzigen Sauce.