



## Radieschen-Puffer

400g Radieschen  
1 TL Salz

1 Zwiebel  
½ Bund Petersilie

Schüssel geben.  
3 EL Creme fraiche  
2 Eier

Salz, Pfeffer und Paprika  
3 EL Oliven-Bratöl

waschen und mit einer Reibe fein raspeln. Mit vermengen und für etwa 10 Minuten durchziehen lassen.

schälen und in feine Würfel schneiden. waschen, trockenschütteln und fein hacken. Die geraspelten Radieschen nun mit den Händen auspressen und in eine

und zusammen mit den Zwiebelwürfeln sowie der gehackten Petersilie zu den Radieschen in die Schüssel geben und alles gut durchmischen. Mit abschmecken. in einer Pfanne erhitzen und darin die

Radieschenmischung als kleine Puffer goldbraun ausbraten.

Tipp: Hierzu passt sehr gut ein Joghurt-Dip.

**Biolandhof Avena/Dreyer GbR**

Hagenpolder 1 26736 Krummhörn

04920 / 318

[info@biolandhof-avena.de](mailto:info@biolandhof-avena.de)

[www.biolandhof-avena.de](http://www.biolandhof-avena.de)