

Rettichgemüse mit Nüssen

Zutaten für 4 Portionen:

2 schwarze Winterrettiche (je 400 gr.)

2 kleine Zwiebeln

1 EL Öl

Salz und weißer Pfeffer aus der Mühle

125 gr. Schlagsahne

50 gr. Nüsse

½ Bund Petersilie

Zubereitung:

- Die Rettiche schälen, waschen und halbieren. Die Hälften zuerst in knapp fingerdicke Scheiben, dann in Stifte scheiden. Die Zwiebeln schälen und kleinschneiden.
- Das Öl erhitzen und die Zwiebeln bei schwacher Hitze glasig dünsten. Die Rettichstifte zugeben und kurz mit braten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Sahne zugießen und einmal aufkochen lassen. Zugedeckt bei schwacher Hitze ca. 5 Minuten garen bis die Rettiche bissfest sind.
- Nüsse und Petersilie hacken und beim Anrichten über das Gemüse geben.