

Süss-sauer eingelegter Rettich

Ein Farbenspektakel mit leicht säuerlichem Geschmack.



30 Min

Aktive Zeit



155 Min

Gesamtzeit



Zutatenliste für 4 Personen

RETTICH

2 dl **Kräuteressig**

1,5 dl **Wasser**

1 EL **Salz**

1½ EL **Zucker**

½ TL **Senfsamen**

5 **schwarze Pfefferkörner**

400 g **roter Rettich, in ca. 1 mm dicken Scheiben** **Saison**

OFENKARTOFFELN

800 g **Kartoffeln, z.B. blaue St. Galler, geschält, längs halbiert** **Saison**

2 EL **Sonnenblumenöl**

½ EL **Salz**

1 **Rosmarinzweig, Nadeln abgezupft, grob gehackt**

150 g **Crème fraîche**

½ Bund **Schnittlauch, fein geschnitten** **Saison**

Salz, Pfeffer

WAS ES SONST NOCH BRAUCHT:

1 steriles Glas à 5 dl Inhalt

Backpapier für das Blech

Und so wird's gemacht

1 von 3

RETTICH

Essig bis und mit Pfeffer aufkochen. Rettich in das sterile Einmachglas geben, mit der siedend heißen Flüssigkeit übergießen, ca. 2 Std. abkühlen lassen.

2 von 3

OFENKARTOFFELN

Kartoffeln mit Öl, Salz und Rosmarin in einer Schüssel mischen, mit der Schnittfläche nach unten, auf das vorbereitete Blech legen.

3 von 3

BACKEN

In der Mitte des auf 200 °C (Ober-/Unterhitze) vorgeheizten Ofens ca. 20 Min. backen.

Rettich anrichten, Crème fraîche und Kartoffeln darauf verteilen, mit Schnittlauch bestreuen, würzen.