



Ich habe eine neue Liebe ☺ Ihr Name: **RADIESCHEN!** Diese wunderbaren kleinen Power-Kugeln, die „scharf und knackig“ in rund und rot, rund und bunt und auch mal länglich mit weißer Spitze daher kommen ... hmmm! Ihre erfrischende Schärfe macht sie zum perfekten Snack für heiße Sommertage – z. B. genießen die Franzosen Radieschen einfach nur mit einem Stückchen Salzbutter darauf (sehr lecker!) – und zum Begleiter, der anderen Gemüsesorten etwas „Pepp“ verleiht ☺. Und das Tollste an Radieschen ist, dass sie auch noch vom Blattgrün bis zur Wurzelspitze verwendbar sind ☺ ... und das habe ich hier gleich mal für euch gemacht.

NANA SAGT ...

Radieschen sind so wertvoll für uns mit den Bitterstoffen für unsere Leber. Das perfekte Lebensmittelchen in diesen Zeiten. Mein Schwiegervater hat sie auch im Garten und versorgt uns bestens! JUHU

KARTOFFELSALAT MIT RADIESCHENBLÄTTER-PESTO

Zutaten für 2 Portionen

- 250g Drillinge (also möglichst kleine Kartoffeln), gut gewaschen, mit Schale
- 1 Bund Radieschen mit Grün
- 2 Frühlingszwiebeln (optional eine Handvoll junge Spinatblätter oder scharfe Rucolablätter)
- Pinienkerne geröstet
- 50 – 70ml Olivenöl
- Salz, Pfeffer
- 1 EL Ume Su
- Zitronensaft zum Abschmecken
- Nach Geschmack: geriebenen Parmesan

Zubereitung:

Kartoffeln in Salzwasser garen (ich denke, da weiß jeder, wie das geht ;-)).* Radieschen in dünne Scheiben schneiden.

Für das Pesto die Radieschenblätter mit den Frühlingszwiebeln – und ggfs. den weiteren Blättern – in ein hohes Gefäß geben, Pinienkerne, Öl, Ume Su, Salz, Pfeffer zufügen und alles mit dem Zauberstab/Mixer zu einer homogenen Masse pürieren. Wer das Pesto „stückiger“ mag, püriert nicht so fein – wer es „cremiger“ mag, püriert feiner! Zum Schluss den geriebenen Parmesan unterheben, alles mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken und FERTIG! ☺

Das Pesto mit seinem leuchtenden Grün macht sich übrigens auch „solo“ sehr gut auf der Sommertafel!

Die gegarten Kartoffeln etwas auskühlen lassen und halbieren, mit den Radieschenscheiben und dem Pesto mischen, etwas durchziehen lassen und schon habt ihr ein schnelles und besonderes Sommergericht ☺

Guten Appetit!

*Die Experimentierfreudigen können hierfür auch den Garsack verwenden.

