

## Radieschen-Rettich-Cocktail

### Zutaten für 2 Personen

2 Holzspiesse

1 Bund Radieschen, 2 zum Garnieren, Rest in Scheiben geschnitten

1/3 Bierrettich, geviertelt, in Scheiben geschnitten

### Sauce:

180 g Joghurt nature

1 EL Zitronensaft

Salz, Pfeffer

Wenig Green Power (Rettichsprossen), fein gehackt

2 EL Sonnenblumenkerne, geröstet

### Zubereitung:

Radieschen und Rettich mischen, in Gläser verteilen. Für die Sauce alle Zutaten bis und mit Green Power verrühren. Über das Gemüse träufeln. Mit Sonnenblumenkernen bestreuen. Ganze Radieschen mit einigen Blättchen an die Holzspiesse stecken, in die Gläser stellen.

Statt Green Power (Rettichsprossen) Kresse oder Petersilie nehmen.

Gläser mit ausgestochenen Brotblumen dekorieren.

Die Sauce schmeckt auch zu Rüeblisalat.

Weitere knackige Gemüserezepte finden Sie hier.