

Sortenschätze: besonders & kostbar

Rückseite:
Radieschen-
Rezept



Erleben Sie die bunte Vielfalt
alter Gemüsesorten – die Sortenschätze!

Kennen Sie schon die violetten, gelben und zweifarbigen Radieschen der Sorten *Purple Plum*, *Rundes Gelbes* und *Scarlett Turnip White Tip*? Sie bringen mit leichter Schärfe und im bunten Mix Abwechslung in die Küche. Rote Bete der Sorten *Crimson Globe*, *Marnier Halanga* und *Mobile* überzeugen durch ihre kräftig rote Farbe und einen milden, mal herben, mal süßen Geschmack. Roh sind die Sorten perfekt für einen Salat oder aufs Brot als Sommeraufstrich.

Mit dem Kauf der Sortenschätze unterstützen Sie den Erhalt alter Gemüsesorten und helfen dabei, mehr Vielfalt zurück auf den Acker und auf Ihren Teller zu holen.



Gefördert durch:



Bundesministerium
für Ernährung
und Landwirtschaft

BÖLN

Wachstumsprogramm Ökologischer Landbau
und anderer Formen nachhaltiger
Landwirtschaft



aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages

Kontakt:
www.vern.de
www.hnee.de/zenpgr



Scharfer Radieschen- Salat mit Möhre

Zutaten:

ein Bund Radieschen, schön scharf
(z. B. *Purple Plum*, *Rundes Gelbes* oder *Scarlett Turnip White Tip*)
200 g Möhre, süße Sorte (z. B. *Rodelika*)
1 TL Honig oder Arhornsirup
etwas Sonnenblumenöl
Saft von ½ Zitrone
5–7 Walnüsse oder 50 g Kürbiskerne
optional: 1 EL Rosinen
Herbstvariation: Statt der Möhre eine süße Kürbissorte nehmen
(z. B. *Sweet Dumpling* oder *Butternut*)

Zubereitung

Die Radieschen in kleine Stücke schneiden und die Möhre grob reiben. Das Öl, den Honig und den Zitronensaft vermischen. Radieschen, Möhre und Dressing vermischen und für ca. 30 Minuten im Kühlschrank ziehen lassen. Währenddessen die Walnüsse bzw. Kürbiskerne ohne Fett in einer sauberen Pfanne anrösten. Den Salat mit den gerösteten Kernen und Rosinen bestreuen und sofort servieren.

Tipp!

Aus den Blättern der Radieschen wird im Handumdrehen ein Pesto. Dafür die Blätter säubern und mit der gleichen Menge Olivenöl, 2–3 EL gerösteter Kerne pürieren und mit Salz, Pfeffer abschmecken und mit Nudeln und Parmesan servieren. So können Sie die ganze Pflanze – from root to leaf – verwenden.