



Bärlauch - Remoulade mit Radieschen

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4-5
- **Vorbereitungszeit:** 5m
- **Zubereitungszeit:** 5m
- **Fertig in** 10m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '10', 'cook_time' : '5m', 'prep_time' : '5m', 'servings' : '4-5', 'yield' : " } });
```

Zu Kurzgebratenem, Ofen - oder Pellkartoffeln oder kaltem Fleisch

Zutaten

- 80 g Mayonnaise, siehe Gekonntgekocht Basis Rezept
- 80 g magere Bio - Joghurt
- 1 El geschlagene Sahne
- 40 g frischer Bärlauch, geputzt, gewaschen, in feinen Streifen
- 8 - 10 Radieschen (nach Größe) in dünnen Stiften gehobelt oder geschnitten
- Knoblauchsatz, weißer Pfeffer aus der Mühle, ev. 1 Prise Zucker

Zubereitungsart

Schritt1

Die Mayonnaise mit dem Joghurt mischen, salzen, pfeffern und ev. mit 1 Prise Zucker abschmecken.

Schritt2

Den Bärlauch und die Radieschen in Streifen und die geschlagene Sahne unterheben.

Rezeptart: Mayonnaise Saucen

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/baerlauch-remoulade-mit-radieschen/>