



Radieschen mit WOW

Lukas' und Amandas knusprige Radieschen-Brote

Für das Knäckebröt:

- 120g Dinkelvollkornmehl
- 100g Sonnenblumenkerne
- 120g Haferflocken
- 50g Sesam
- 50g Leinsamen
- 1 ½ TL Salz
- 1 TL Rohrzucker
- 2 EL Olivenöl
- 500g lauwarmes Wasser

Zum Belegen:

- Radieschen
- Butter
- Frischkäse
- Schnittlauch
- Olivenöl
- Balsamicoessig
- Minze
- Kresse
- Hummus
- Cashewkerne
- Pinienkerne
- Rucola



Und so geht's:

Für das Knäckebrot alle Zutaten in eine Schüssel geben und gut verrühren. Die Masse etwa 10 Minuten quellen lassen. Anschließend die Masse auf ein mit Backpapier belegtes Backblech streichen und für eine Stunde bei 170 °C backen.

Wichtig: Nach 15 Minuten das Brot in Stücke schneiden und weiter backen.

Das Brot kann nun nach Belieben belegt werden. Amanda liebt es zum Beispiel mit Frischkäse, Schnittlauch und Radieschen.

Eriks und Almas Radieschen-Pesto

Grundzutaten (4 Portionen)

- 3 Handvoll Radieschen-Grün
- 2 Knoblauchzehen
- 60 ml Olivenöl
- 60g Parmesan gerieben
- Prise Meersalz

Zum Verfeinern:

- Radieschen
- Walnüsse
- Cashewkerne
- Kirschtomaten
- Mozzarella
- Mandelsplitter
- Pasta



Und so geht's:

Das Grün der Radieschen grob schneiden. Gemeinsam mit Knoblauch, Olivenöl, Parmesan und Salz in eine Küchenmaschine geben und stoßweise mixen, bis es cremig ist. Achtung: Das Pesto schnell mixen, sonst wird es grau.

Eriks und Almas Tipp: Das Pesto mit Cashewkernen verfeinern. Mit Pasta vermengen und mit Rucola, Walnüssen und Mandelsplittern anrichten.

Joshuas und Victorias Radieschen-Snacks

Grundzutaten:

- 1 Bund Radieschen

Zum Anrichten:

- Kopfsalat
- Emmentaler
- Schwarzer Sesam
- Frischkäse
- Cracker
- Pumpernickel
- Nelken
- Schnittlauch



Und so geht's:

Bei dieser Schnitzerei ist eure Fantasie gefragt! Schnitzt vorsichtig mit einem Messer Figuren aus Radieschen. Sei es eine „Bummel“, ein Maulwurf oder ein Fliegenpilz – alles ist erlaubt.

Joshuas und Victorias Tipp: Zerkleinert Cracker zu Sand und Pumpernickel zu Erde und richtet eure Radieschen-Tiere in ihrem „natürlichen“ Lebensraum an.

Alex' Radieschen-Butter

Grundzutaten (4 Personen):

- 250g weiche Butter
- 1 Bund Radieschen mit Blättern
- 1 Bund Schnittlauch
- 1 Spritzer Zitronensaft



Und so geht's:

Die Radieschen in kleine Stücke schneiden und den Schnittlauch fein hacken. Die Butter mit einem Rührbesen schaumig rühren und Radieschen und Schnittlauch unterheben. Jetzt das gehackte Radieschengrün dazugeben. Mit etwas Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Eine Frischhaltefolie auslegen und die weiche Radieschen-Butter längs darauf verteilen. Die Folie zu einer Rolle formen und nun wie ein Zuckerl zudrehen. Anschließend zum Aushärten in den Kühlschrank geben.