



## Radieschen-Rosen:

Wie aus einem Radieschen eine wunderschöne Rose wird und deinem Salat den besonderen Pep verleiht, siehst du hier.

Dazu brauchst du Radieschen, ein Messer und eine Schale mit kaltem Wasser.

Zuerst schneidest du die Blätter mitsamt dem grünen Strunk und die Wurzel weg. Nun hat das Radieschen oben und unten eine Fläche, auf der man es gut hinstellen kann. Somit rollt es beim Schneiden nicht davon.



Jetzt schneidest du das Radieschen am äußersten Rand jeweils immer zwei Mal ein. Wichtig ist, dass du nicht ganz nach unten schneidest, sondern nur ungefähr bis zur Hälfte.



Drehe das Radieschen ein Stück und ritze wieder zwei Einkerbungen in den Rand. Achte drauf, dass sich die Einschnitte mit den vorigen zwei etwas überkreuzen.



Das machst du so lange, bis der gesamte Rand des Radieschens eingeschnitten ist.



Für eine andere Rosenform schneide zuerst ein Kreuz in das Radieschen, dann füge nochmal zwei Schnitte zwischen das Kreuz hinzu, sodass ein Sternchen entsteht.



Die Rose blüht am schönsten auf, wenn du möglichst tief schneidest. Aber Vorsicht: Nicht durchschneiden!

Je nachdem wie viele Röschen du für deinen Salat brauchst, kannst du beliebig viele in beiden Formen schneiden.

Lege jetzt die Radieschen in eine Schale mit kaltem Wasser und warte etwa 40 Minuten.



Ab jetzt beginnt sich das Radieschen zur Rose zu formen. Bis das Röschen aber fertig entwickelt ist, dauert es bis zu drei Stunden.

Jetzt kannst du die Radieschen aus dem Wasser nehmen und deinen Salat mit den wunderschön aufgeblühten Röschen dekorieren. Fertig ist die essbare Salat-Deko.

