



**(Für 2 Personen)**

**ca. 150 g Zuckerhut**

**1 Orange**

**Olivenöl**

**Essig**

**Honig**

**Senf**

**Salz, Pfeffer**

**1 Bund Radieschen**

**Kochbutter**

## **Zuckerhut-Orangen-Salat mit gedünsteten Radieschen**

Zuckerhut-Blätter waschen und in feine Streifen schneiden. Die Orange schälen und in Würfel schneiden. Vermenge etwas Olivenöl, Essig, Honig und Senf zu einer cremigen Salatsauce und mische alles in einer Schüssel.

Radieschen von den Blättern befreien. Blätter fein hacken und Radieschen halbieren. In einer Pfanne Butter schmelzen und Radieschen mit der Schnittfläche nach unten ca. 3 Minuten anbraten. Nun etwas Honig darüber träufeln, Hitze reduzieren und 10 Minuten weich dünsten. Zwischendurch immer wieder mal die Pfanne schwenken. Kurz vor Ende die Radieschenblätter 2 Minuten mitbraten und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Zusammen mit dem Zuckerhut-Orangen-Salat anrichten.

En Guete!

