

Radieschen-Rezepte: 10 erfrischende Frühlingsrezepte



Endlich Frühling! Was eignet sich da besser als **farbenfrohes, erfrischendes Gemüse**, um die letzten Reste grauen Winterblues abzuschütteln? Sag hallo zu **knackigen Radieschen** und lass dich von in die Welt der würzigen **Radieschen-Rezepte** entführen. Die kleinen Rettich-Knollen haben nämlich viel mehr zu bieten als nur Rohkost. Wie wär's z.B. mal mit **gebratenen Radieschen** oder **Radieschengrün-Pesto**? Ja, du hast richtig gelesen, auch das Grün landet auf dem Teller ... und nicht nur in der Tonne. Du willst wissen, wie "leaf to root" funktioniert und schmeckt? Dann stöber dich durch diese Radieschen-Rezepte und probier den pinken Frühlingsboten mal in anderen Facetten!

Radieschensalat mit Minze

Du willst geballte Frühlingpower in 20 Minuten? Dann schnapp dir deine Küchenmaschine und zauber dir aus Apfel, Radieschen und Gurke im Nu einen herrlich erfrischenden Radieschensalat. Mit einem cremigen Dressing aus Pistazien und Minze ist dieser Salat ganz sicher alles andere als gewöhnlich. Zum Rezept



Radieschensalat mit Minze

Bulgursalat mit Rote Bete und Radieschen

Du willst Frühling satt? Dann kommt dieser Bulgursalat mit zweierlei Rübchen genau richtig! Während Rote-Bete-Knollen dir Farbe auf den Teller zaubern, sorgen unsere knackigen Rettich-Knollen für die nötige Frische. Dazu noch cremige Feta-Würfel und deine sättigende Salatpause ist dir sicher. Zum Rezept



Bulgursalat mit Rote Bete und Radieschen

Radieschensuppe

Einmal Radieschen zum Löffeln, bitte! Noch nie bestellt? Dann wird es aber höchste Zeit! Diese rosa Suppe sieht nämlich nicht nur toll aus, sondern schmeckt auch noch

Radieschen-Rezepte: 10 erfrischende Frühlingsrezepte

so. Bei diesem Rezept landet das Radieschen übrigens gleich in mehreren Facetten in der Suppenschale: püriert, angebraten und als Grün im Pesto. Mehr "leaf to root" geht nicht! [Zum Rezept](#)



[Radieschensuppe mit Radieschengrün-Pesto](#)

Ofenkartoffel mit Radieschen-Gurken-Dip

Ofenkartoffel mit Sauerrahm -Dip lieben wir! Dieses schnelle Feierabendgericht ist einfach der Beweis dafür, dass simpel unfassbar glücklich machen kann. Noch glücklicher macht mich übrigens Kumpir mit einem cremigen Dip aus knackig-scharfen Radieschen und erfrischender Gurke. Dich auch? [Zum Rezept](#)



[Ofenkartoffel mit Radieschen-Gurken-Dip](#)

Gebratene Radieschen

Roh kennen wir das pinke Rübchen wohl alle, aber wer hat es schon mal in die Pfanne geschmissen? Für mich war es

auch das erste aber ganz bestimmt nicht das letzte Mal! Mit kräftigen Röstaromen und leicht karamellisiert, glänzen unsere Radieschen noch einmal in ganz neuem Licht. Gebraten schmecken sie herrlich als Beilage, Pasta-Topping oder auch Suppeneinlage. [Zum Rezept](#)



[Gebratene Radieschen](#)

Schnittchen mit Radieschen

Radieschen-Rezepte ohne Schnittchen? Nein, da wäre doch was faul. Denn der kleine Rettich versteht es, wie er deinen Brotbelag richtig aufwertet. Dabei kommt das Radieschen sowohl mit herzhaftem Sauerteigbrot als auch mit deftigen Fleischstullen bestens aus. Aber bleiben wir erst mal bei frühlingsfrischen Vitalschnittchen, oder was meinst du? [Zum Rezept](#)



[Schnittchen mit Radieschen, Edamame und Kumquat](#)

Radieschen-Rezepte: 10 erfrischende Frühlingsrezepte

Radieschen-Omelette

Jetzt hast du die Wahl: Ob zum Sonntagsfrühstück oder als entspanntes Feierabend-Gericht, dieser luftige Klassiker hat nicht nur unser geliebtes Rübchen dabei, sondern auch noch grünen Spargel im Gepäck. Yumm ... [Zum Rezept](#)



[Omelett mit Spargel und Radieschen](#)

Radieschengrün-Pesto

Grünes Pesto – klassisch aus Basilikum und Rucola – habe ich immer im Kühlschrank: Aber warum extra zu diesem Zweck frisches Kraut kaufen, wenn Radieschengrün bereits auf seinen Einsatz wartet? Das zarte Grün ist viel zu schade für die Tonne und bringt frischen in deine Küche. Schmeckt nicht nur als Dip, sondern auch als Topping für Suppen, Pasta und Tartes hervorragend. Probier's aus! [Zum Rezept](#)



[Radieschengrün-Pesto](#)

Joghurt-Bowl mit gerösteten Kichererbsen und Radieschen

Radieschen sind nicht nur ein beliebter Frischekick auf Schnittchen, sondern mischen auch jede bunte Bowl kräftig auf. Besonders in Kombination mit eher deftigen Komponenten oder aber auch fetthaltigen Leckerschmeckern wie Lachs und Avocado. Jede Bowl braucht eben ein Radieschen. In Bowl-Laune? [Zum Rezept](#)



[Joghurt-Bowl mit gerösteten Kichererbsen und Radieschen](#)

Ofenlachs mit Radieschen-Relish

Gerade mal 5 Zutaten braucht dieses köstliche Ofengericht aus Lachs und frischem Gurken-Radieschen-Relish. Wahrscheinlich muss ich dir gar nicht mehr sagen, dass Radieschen und Gurke ein richtiges Dream-Duo sind – die Radieschen-Rezepte sprechen Bände. Du suchst noch ein fixes Feierabendgericht? [Zum Rezept](#)



Radieschen-Rezepte: 10 erfrischende Frühlingsrezepte

Ofenlachs mit Radieschen-Relish