
Radieschen

Radieschen sind kleine, runde Wurzeln mit leuchtend roter Schale und weißem, knackigem Inneren. Neben den bekannten runden Sorten gibt es auch **Eiszapfen-Radieschen**, die länger und ganz weiß sind, aber ebenso würzig schmecken.

So lagert ihr Radieschen richtig:

- Radieschen immer **vom Grün trennen**, da die Blätter den Knollen sonst schnell Wasser entziehen.
- Die Knollen **in einer luftdichten Box im Kühlschrank** lagern
Die Radieschen erst gut im Kühlschrank runter kühlen, bevor sie in die Box kommen, damit sich kein Kondenswasser bildet.
- Das Radieschengrün möglichst frisch als Suppen-, Pesto- oder Salat-Zutat verwenden.
- **Tipp bei weichen Radieschen:** Die Knollen für **einige Stunden in kaltes Wasser legen**.



Ideen für die Küche:

- **Roh auf Brot:** in dünnen Scheiben mit Butter und etwas Salz – ein echter Klassiker.
- **Im Salat:** Radieschen passen hervorragend in einen frischen **Blattsalat**, oder **geraspelt mit saurer Sahne, Essig, Salz und Zucker**.
- **In der Suppe:** Aus Radieschen (inkl. Grün) lässt sich eine würzige, überraschend milde Suppe zubereiten.
- **Als Snack:** Einfach roh genießen, evtl. mit Dip.
- **Eingelegt:** In Essigwasser eingelegte Radieschen sind eine tolle, knackige Beilage.