

# Schnittlauch-Brot mit Rettich und Radieschen

## Für 4 Personen

1 Rettich, jung	1 Bund Schnittlauch	1 Bund Radieschen
4 Scheiben Holzofenbrot	Butter	Meersalz

Den Strunk vom Rettich entfernen. Die untere Scheibe abschneiden und den Rettich auf die flache Seite legen. Den Rettich anschließend mit einem scharfen, dünnen Messer fächerförmig aufschneiden. Dabei das untere Fünftel stehen lassen. In die Spalten das Meersalz einstreuen und den Rettich in einem tiefen Teller entwässern lassen. Die Radieschen ebenso zubereiten. Den Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Die Brotscheiben dünn mit Butter bestreichen und im Schnittlauch wenden. Die Schnittlauchbrote auf Tellern anrichten und dazu den Rettich und die Radieschen servieren.

Michaela May am 10. Juli 2010