

## Smashed Radieschen

Knackig, würzig und voller Aroma – diese Smashed Radieschen sind in wenigen Minuten zubereitet und ein echtes Highlight zu jeder Mahlzeit! Perfekt als Topping, Beilage oder einfach zum snacken aus dem Glas.

### Zutaten

- 2 Bund Radieschen
- 1 Bund Dill
- 2 Knoblauchzehen
- 2 Frühlingszwiebeln
- 1/2 TL Chiliflocken
- 1/2 TL Pfefferkörner
- Saft einer Zitrone
- 2 EL Ahornsirup oder Zucker
- 1 TL Salz
- 150 ml Sprudelwasser oder gefiltertes

### Zubereitung

Radieschen waschen, mit einem Schnitzelklopfer oder Nudelholz leicht zerdrücken und in ein Einmachglas geben.

Dill fein hacken, Knoblauch und Frühlingszwiebeln in feine Scheiben schneiden. Zusammen mit Zitronensaft, Chiliflocken, Pfefferkörnern, Salz, Ahornsirup (oder Zucker) und Sprudelwasser zu den Radieschen ins Glas geben. Alles gründlich vermengen.

Die Radieschen sind sofort verzehrfertig, entwickeln aber ihr volles Aroma nach mindestens 2 Stunden im Kühlschrank.

Guten Appetit

---

Wenn Euch meine Rezepte gefallen und Wirkung zeigen, würde ich mich über den einen oder anderen Spendenbeitrag freuen! Wir wünschen viel Erfolg und bleiben Sie gesund! ©

---

