

Gesundheitstreff EULE



Radieschen mit Tomaten

Zutaten:

200 g	Radieschen oder Rettich, weiß oder schwarz
2	Tomaten, mittelgroß
½	rote Zwiebel fein würfeln
	Kräutersalz
	Olivenöl

Zubereitung:

Radieschen oder Rettich mittelfein raspeln. Tomaten grob würfeln. Zwiebel in feine Würfel schneiden. Alles miteinander vermischen. Kräutersalz, Olivenöl dazugeben und etwas ziehen lassen.

Buchtipp:

Hochgenuss - Vegetarische Vollwertküche aus Südtirol, emu-Verlag

Marie-Luise Volk
(Gesundheitsberaterin GGB)
Bergstraße 6
56761 Gamlen
Tel.: 02653/1614

eMail.: ml.volk@gmx.net

Lydia Justen
(Gesundheitsberaterin GGB)
Bahnhofstraße 31
56729 Monreal
Tel.: 02651/900324
eMail.: lydia.justen@eule.eifel.com