



# Radieschen-Apfel-Salat

Zeit gesamt  
4minZubereitungszeit  
4minSchwierigkeit  
Einfach

## Zutaten

für 4 Portionen

Schalotten	20 g
Radieschen	300 g
Äpfel, rot	150 g
Paprika, gelb	150 g
Hirtenkäse	100 g
Olivenöl	1 EL
Senf	1 TL
Salz	1 TL
Zucker	1 TL
Zitronensaft	1 EL

## Zubereitung



Küchenutensilien

SILVERCREST Monsieur Cuisine (Connect und Smart)

1. Schalotte schälen, halbieren, in den Mixbehälter geben und mit eingesetztem Messbecher 10 Sek./Stufe 5 zerkleinern. Mit dem Spatel an der Innenwand des Mixbehälters nach unten schieben.
2. Radieschen putzen, waschen und trocknen. Apfel und Paprikaschote putzen, waschen und grob zerkleinern. Radieschen, Apfel, Paprikaschote, Hirtenkäse, Olivenöl, Senf, Salz, Zucker und Zitronensaft in den Mixbehälter geben und mit eingesetztem Messbecher 10 Sek./Stufe 5 zerkleinern. Salat nochmals abschmecken und servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Tipp: Verfeinere den Salat mit Schnittlauchröllchen und gehackten Walnusskernen.

## Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	133 kcal
Kohlenhydrate	12 g
Eiweiß	6 g
Ballaststoffe	3 g
Fette	7 g