

« Pinkandou » : rosa Radieschen, Schalotten & Schnittlauch

Informations

Personen : **6-8**
Zubereitung : **10 min.**



Zutaten

- 750 g Picandou Cuisine & Création
- 5 rosa Radieschen
- 1 Schalotte
- Frischer Schnittlauch
- Schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungsschritte

1. Mixen oder schneiden Sie die Schalotte sehr fein.
2. In einer Schüssel mit dem Picandou mischen.
3. Schneiden Sie den Schnittlauch und die Radieschen in dünne Scheiben.



4. Verteilen Sie sie vor dem Servieren auf der Mischung.

? **Begleitvorschläge:**

- Toasts aus Schwarzbrot oder Roggenbrot
- Als Dip für knackiges Gemüse (Gurke, Blumenkohl, Pilze...)
- Omelett
- Zu Ofenkartoffeln