# Schwarzer Rettich-Salat

Eine echte Spezialität aus der Steiermark ist Schwarzer Rettich-Salat. Das Rezept hierfür ist denkbar einfach, also nichts wie los und ausprobieren!

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 10 min

**Ruhezeit:** 30 min

**Gesamtzeit:** 40 min



## Zutaten

| | |
|---|---|
| 2 Knollen | Rettich (schwarzen) |
| 1 Prise | Salz |
| 1 Schuss | Kürbiskernöl |
| 1 Schuss | Essig |

## Zubereitung

1. Für den Schwarzen Rettich-Salat den Rettich sorgfältig waschen, abbürsten und fein raspeln. Kräftig mit Salz würzen und gründlich vermengen. Zugedeckt ca. 30 Minuten durchziehen lassen.

2. Anschließend mit Kürbiskernöl beträufeln und gut verrühren. Nach Belieben mit etwas Essig würzen, nochmals vermengen. Anrichten und servieren.

## Tipp

Je nachdem wie viel Essig man in den Schwarzen Rettich-Salat gibt, variiert sein Geschmack von mild bis scharf, deshalb lieber langsam dosieren und immer wieder abschmecken.