

## Schwarzer Rettich in Marinade

**Verwendung: Aufs Brot oder als würziges I-Tüpfelchen auf Kartoffeln oder Nudeln**

### Zutaten:

- 1 großer schwarzer Rettich
- 1 kleine Zwiebel
- Salz
- Essig
- Speiseöl oder Sahne



### Zubereitung:

Rettich waschen und mit Schale fein raspeln. Gut salzen und durchmischen (mit der Hand durchkneten klappt am besten), dann 15 Min. ziehen lassen. Jetzt Marinade aus Essig und Öl oder Sahne herstellen, damit nochmal gut vermengen und abschmecken. Kann sofort genossen werden – besser aber noch einige Stunden durchziehen lassen. Kann wunderbar einige Tage im Kühlschrank aufbewahrt werden – schmeckt jeden Tag besser!⇒)