


Björn Freitags: Gemüse-Sticks mit gehobeltem Rettich "Asia-Style", Paprika-und Feta-Dip

 happy-mahlzeit.com/koch-shows/der-vorkoster/bjorn-freitags-gemuese-sticks-mit-gehobeltem-rettich-asia-

Zutaten für 4 Personen:

- 2 Kohlrabis
- 2 Karotten
- 1 Stauden-Sellerie

Das Gemüse in Sticks schneiden

Dip mit Fetakäse:

- 300g Joghurt
- 1 Packung Fetakäse
- 1 EL Schmand
- 20g Schnittlauch

Zubereitung:

Den Fetakäse krümelig stampfen. Den Schnittlauch klein schneiden, mit Joghurt und Schmand vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Paprika-Dip:

- 250g Joghurt
- 1 EL Schmand
- 2 EL Paprikapaste
- Prise Salz

Zubereitung:

Alle Zutaten miteinander vermischen und mit Salz abschmecken.

Gehobelter Rettich „Asia Style“:

- 1 Rettich
- 100ml Reis-Essig
- 500ml Rote Bete-Saft
- 1 Prise Salz
- Zucker nach Belieben

Zubereitung:

Den Rettich in feine Scheiben hobeln. Den Essig mit dem Rote Bete-Saft in einer Schüssel vermischen, den Rettich hinzugeben, mit Salz und Zucker würzen und mit einem Löffel verrühren.

Rezept: Björn Freitag

Quelle: Der Vorkoster - Street-Food: Essen auf die Hand - 20.11.2015