



# GERÖSTETE RADIESCHEN MIT JOGHURT

## ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN

### FÜR DIE RADIESCHEN

450 g Radieschen  
1 EL Olivenöl  
1 Prise Knoblauchpulver  
Salz & Pfeffer

### FÜR DEN KNOBLAUCHJOGHURT

225 g griechischer Joghurt  
15 g Schnittlauch  
1 Prise Knoblauchpulver  
Abrieb einer Bio-Zitrone  
Salz & Pfeffer

## ZUBEREITUNG

Den Ofen auf 200° Ober-/Unterhitze vorheizen. Ein Blech mit Backpapier auslegen. Die Radieschen waschen, abtrocknen, halbieren und auf das Blech geben. Mit Olivenöl, Salz, Pfeffer und Knoblauchpulver würzen. Mit den Händen gut vermengen, bis alles gleichmäßig bedeckt ist. Anschließend die Radieschen nebeneinander platzieren.

Für circa 25 Minuten rösten, bis die Radieschen leicht braun sind.

Während die Radieschen im Ofen sind, den Joghurt vorbereiten: In einer Schüssel Joghurt, Schnittlauch, Knoblauchpulver, Salz und Pfeffer verrühren. Den Abrieb einer Zitrone ebenfalls mit in die Schüssel geben.

Zum Anrichten den Joghurt auf einem Teller flach verstreichen. Dann die gerösteten Radieschen darüber geben. Noch einmal etwas Olivenöl über den Radieschen verteilen. Zum Schluss mit etwas Salz verfeinern und servieren.

**Guten Appetit!**

**LEVEL**  
leicht

**ZUBEREITUNGZEIT**  
ca. 35 Min.

**ERNÄHRUNGSHINWEIS**  
vegetarisch, glutenfrei