



## PFANNENRADIESCHEN

### Zutaten:

10	Radieschen
2 EL	Olivenöl
2	Datteln
2	Knoblauchzehen
1/2	Zitrone - Saft
	Salz und Pfeffer
1 EL	Coco Aminos oder Ketjab Manis oder 1 TL Sojasauce und 1 TL Ahornsirup



### Zubereitung:

Die Radieschen vom Grün trennen, ein bisschen des Stängels an der Knolle lassen. Die Blätter dabei aufheben und für die spätere Verwendung beiseite stellen. Nun die Radieschen gut waschen und putzen, speziell um die Stängel gut von Sand befreien. Die Radieschen halbieren, die Datteln fein würfeln und die Knoblauchzehen anquetschen und hacken.

Nun alles mit dem Olivenöl in einer Pfanne anrösten, etwas durchschwenken und mit dem Saft einer halben Zitrone ablöschen. Das beiseite gestellte Radieschengrün in Streifen schneiden und ebenfalls mit in die Pfanne geben und gut durchmischen. Nun mit den Coco Aminos ablöschen, Hitze etwas reduzieren und noch ein wenig einköcheln lassen.

### Abwandlungen:

- statt Datteln passen hier ebenso Rosinen oder gewürfelte Trockenaprikose
- ihr könnt genauso gut 1 EL gewürfelten Apfel anstatt der Datteln verwenden