

The logo for Radio Salü 101,7 features the text 'RADIO SALÜ' in a bold, white, sans-serif font on a black rectangular background. To the right of this is a yellow triangle pointing downwards, containing a white circle with a black lightning bolt symbol. Further right, the number '101,7' is displayed in a bold, black, sans-serif font on a white rectangular background.

**RADIO SALÜ**

**101,7**

Rezept von RADIO SALÜ  
Küchenchef Uwe Zimmer aus der  
Mitkoch-Show, immer sonntags  
von 10-14 Uhr.

## Raclette - Salat – Trio

Die 3 pikant gewürzten Salate mit Oliven, Rettich und Gurke eignen sich hervorragend als dekorativ anzusehende, farbenfrohe Appetithäppchen.

### Olivensalat

6 Knoblauchzehen, 1 Bund frischer Koriander  
1 Msp. gemahlener Kreuzkümmel, etwas Salz  
1 TL Paprikapulver, 500 g violette Oliven  
2 EL Olivenöl, 1 große unbehandelte Zitrone

Die geschälten Knoblauchzehen, den Koriander, Kreuzkümmel, Salz und Paprikapulver im Mixer pürieren. Die Gewürze mit Oliven und Öl mischen, mit Zitronenspalten garnieren.

### Rettichsalat

1 Blutorange  
1 Zitrone  
frische Minze  
1 Bund Radischen und 1 kleiner Rettich  
Salz, Pfeffer, Puderzucker  
Sonnenblumenöl

Den Saft der Blutorange, 2 EL Zitronensaft und 2 EL Sonnenblumenöl mischen.

Den Rettich und die Radieschen reiben, mit der Sauce mischen.

Mit Salz, Pfeffer und Puderzucker abschmecken

### Gurkensalat

6 kleine Gurken  
2 EL Olivenöl  
2 EL Weißweinessig  
1 EL Puderzucker  
1 Zweig frischer Thymian  
Salz, frisch gemahlener Pfeffer

Gurken waschen und trockentupfen. Dann mit einem scharfen Messer in feine Scheiben schneiden.

2 EL Zitronensaft in einer Schale mit Olivenöl, Weißweinessig, Puderzucker, den Blättern vom Thymianzweig, Salz und Pfeffer vermengen. Über die Gurkenscheiben geben und abschmecken.