



## GERÖSTETE DILL-RADIESCHEN

### Zutaten (ca. 2 Portionen als Beilage)

½ Bund Radieschen  
1 EL Olivenöl  
1 EL gehackter Dill  
Salz, Pfeffer



### Zubereitung:

1. Radieschen waschen, das Grün entfernen und große Exemplare ggf. halbieren.
2. Olivenöl, Dill, Salz und Pfeffer mit den Radieschen gut vermengen und auf einem mit Backpapier belegtem Blech verteilen.
3. Im vorgeheizten Backofen bei 180° C ca. 20 Minuten backen.

Dazu passt ein Dip aus Joghurt, Sauerrahm und/oder Topfen.