

Gebackene Radieschen mit Parmesan-Kruste

Beschreibung: Gebackene Radieschen mit knuspriger Parmesan-Kruste – würzig, überraschend mild, ideal als Beilage oder Snack.

Zeit: Zubereitungszeit: 25 Min | Vorbereitungszeit: 10 Min | Portionen: 2

Bild:

Gebackene Radieschen mit Parmesan-Kruste

Utensil	Anmerkung
Backblech	Mit Backpapier
Schüssel	Zum Vermengen

Zutat	Menge
Radieschen	200 g
Olivenöl	1 EL
Geriebener Parmesan	30 g
Knoblauchpulver	1/2 TL
Salz und Pfeffer	Nach Geschmack
Frische Petersilie	Zum Bestreuen

Zubereitung:

1. Radieschen waschen, halbieren und mit Öl, Salz, Pfeffer und Knoblauch vermengen.
2. Auf einem Backblech verteilen, mit Parmesan bestreuen.
3. Bei 200 °C ca. 15 Min. backen, bis sie weich und oben goldbraun sind.
4. Mit Petersilie bestreuen und direkt servieren – würzig, überraschend mild, ideal als Beilage oder Snack.

Tipps: Direkt servieren für knusprige Parmesan-Kruste. Hervorragend als Beilage, Snack oder Fingerfood geeignet.

Quelle: Screenshot aus dem Kochbuch

Revision #1
Created 2026-05-27 09:46:46 UTC by Admin
Updated 2026-05-27 09:46:46 UTC by Admin