



Frühlingssalat aus dem Ofen

Zutaten für 2 Personen: 2 Eier, 1 großes Bund Radieschen, 1 großes Bund Frühlingszwiebeln, 2 Knoblauchzehen, Salz und Pfeffer, Olivenöl, 1 TL scharfer Senf, 1 TL Essig, 2 Zweige Dill, Abrieb von ½ Bio-Zitrone

Wer diese Kolumne regelmäßig liest, weiß, dass ich sehr gern Ofengemüse esse. Meinetwegen könnte diese Kolumne auch in *Ofengemüse* umbenannt werden. Jedes Gemüse wird im Ofen besser, etwas süßer, knusprig, verliert das Wässrige, wird mit ein bisschen Dressing von der Beilage zum Hauptgericht. *Ofengemüse* könnte vielleicht auch ein spöttischer Roman über die urbane, sich gesund ernährende, die eigenen Privilegien nicht kennende Mittelschicht heißen. Aber das ist mir egal. Wenn man liebt, macht man sich immer ein bisschen lächerlich.

Auf der Suche nach Gemüse, das ich noch nicht in den Ofen gesteckt habe, bin ich auf Radieschen gestoßen. Und was soll ich sagen: Ich habe einfach recht.

Die Eier hart kochen, schälen und längs achteln. Die Radieschen waschen und halbieren. Die dunkelgrünen Blätter der Frühlingszwiebeln abschneiden, die äußere Schicht um das Weiß entfernen. Knoblauchzehen schälen, etwas andrücken. Radieschen, Frühlingszwiebeln und Knoblauch auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech verteilen. Salzen und pfeffern, etwas Olivenöl darübergeben und 15 bis 20 Minuten lang im Ofen bei 200 Grad Umluft garen. Das Gemüse sollte dann weich sein, aber noch etwas Biss haben. Für das Dressing in einer Salatschüssel etwas Olivenöl, Senf und Essig und wenig Salz verrühren. Den Dill fein hacken und unterrühren, ebenso die Zitronenschale. Das Gemüse in die Schüssel geben, mit dem Dressing vermengen. Die harten Eier dazu servieren.