



Die KochLöffel

Seit 2013

3613 Steffisburg, 12.12.2015 / Daniel Gugger

Anzahl: 4 Personen

Rezeptgruppe: Salat / Vorspeise

Randensalat mit Erdnüssen

Vor- und Zubereitungszeit ca. 45 Minuten

Zutaten Sauce

- 1 TL Senf
- 3 EL Essig
- 4 ½ EL Rapsöl
- 1 Bund Schnittlauch, fein geschnitten
- 1 TL Zucker

Salz und Pfeffer nach Bedarf, weitere Gewürze

Zutaten Salat

300 g gekochte Randen, schälen, geviertelt, in 3 mm dicke Scheiben geschnitten

- 1 ½ EL Erdnussbutter
- 1 dl Wasser
- 2 Äpfel (Boskop), geviertelt, entkernt, in 3 mm dicke Scheiben geschnitten
- 100 g Nüsslisalat
- 2 EL gesalzene Erdnüsse, grob gehackt



Die KochLöffel

Seit 2013

Zubereitung

Für die Sauce alle Zutaten in einer Schüssel gut verrühren, würzen.

Für den Salat Randen zur Sauce geben, mischen. Erdnussbutter und Wasser in einer weiten Pfanne gut verrühren, warm werden lassen. Apfelscheiben daruntermischen und ca. 3 Minuten dämpfen, mit der Erdnussbutter unter die Randen mischen.

Nüsslisalat auf Tellern verteilen, Randen-Apfel-Salat ringsum anrichten, Erdnüsse darüber streuen.