

Randensalat (2 Personen)

400 gr	Randen gekocht
3 EL	Kräuteressig
4 EL	Öl
1	kleine Zwiebel, gehackt
1	Knoblauchzehe, gehackt
¼ TL	Würzmix
5 Tropfen	Maggie
1 TL	Salz
½ TL	Pfeffer, schwarz

ZUBEREITUNG

1. Zutaten für die Salatsauce mischen.
2. Randen schälen und an der Rösti Raffel in die Sauce raffeln.

DAZU PASST

- Weissbrot

Tipp

- Randensalat im Voraus zubereiten, er schmeckt so besser.
- Randensalat kann mehrere Tage im Kühlschrank aufbewahrt werden.