



Randen Carpaccio

4 kleine ungeschälte Randen
im Dampfkochtopf ca. 15 - 18 Min. kochen
(je nach Grösse)

abkalten lassen und in dünne Scheiben
schneiden; dann auf dem Teller anrichten
Je ein Peperoni (grün, rot, gelb)
fein hacken

Randen mit Balsamico besprühen
Die fein gehackten Peperoni
darüberstreuen

Den Kresse sorgfältig abspülen
auf Teller anrichten





Salatsauce

1 Messerspitze Pfeffer
1 Teelöffel Senf
1/3 Teelöffel Salz
3 Esslöffel Kresse Essig
4 Esslöffel Dorina Oel

alle Zutaten mit dem Schwingbesen gut
verrühren oder im Schüttelbecher kräftig
schütteln

(Salatsauce ist nur für den Kresse-Salat
bestimmt)

