

Randen-Mascarponesauce

Zutaten für 8 Personen, 5 dl Inhalt:

200 g Randen, gekocht, geschält,
in Stücke geschnitten
200 g Mascarpone
200 g Halbfettquark
1 gepresster Knoblauch
Salz, Pfeffer aus der Mühle
etwas Balsamico-Essig

Zubereitung:

Randen im fein hacken.
Restliche Zutaten gut verrühren
Randen untermischen.

Randen-Mascarpone in Schale anrichten, bis zum Servieren kühl stellen.

