

# Randensalat



Zutaten für 6 Personen:

4 - 6 gekochte und geschälte Randen  
( je nach Grösse )  
1 gehackte Zwiebel  
1 gepresste Knoblauchzehe  
etwas Zucker  
1 Lorbeerblatt  
2 dl Pflanzenöl  
1 dl Rotweinessig  
1 EL Senf  
Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Randen abtropfen lassen, in kleine Würfel schneiden, raffeln oder in feine Scheiben schneiden.

Für das Dressing Öl, Essig mit Senf, Salz, Pfeffer und Zucker verrühren.

Die Sauce mit den Zwiebeln, Knoblauch und Lorbeer vermischen und über den Randen giessen.

Gut mischen und noch etwas ziehen lassen.