



Alles Randen oder was?

Caramelisierter Randensalat

Roher Randen in dünne Scheiben schneiden und in Butter andünsten

Gehackte Baumnüsse zugeben und mitdünsten

1 Essl. Rohzucker darüberstreuen und mitdünsten, am Schluss Orangenscheiben daruntermischen und den Salat anrichten

Randenknöpfli mit Pak choi oder Palmkohl

Normalen Knöpflieteig zubereiten und am Schluss rohen Randen dazuraffeln mit der Bircherraffel. Auf 200 g Mehl habe ich einen kleinen Randen genommen.

Knöpfli zubereiten

Pak choi oder Palmkohl, Federkohl klein schneiden und mit Zwiebeln im Öl andünsten und würzen

Fertige Knöpfli zugeben und mischen

Knöpfli anrichten und mit Reibkäse, saurem Halbrahm, Apfelmus etc. servieren

Varianten:

- Knöpflieteig mit gekochtem, püriertem Randen färben
- Knöpflieteig mit Randensaft färben