

Rezept

[Zurück zur Liste](#) [1]

[Zur Suche](#) [2]

?

Randen Carpaccio

Zutaten

1
mittelgrosse Rande, roh
1
Wurzel Meerrettich oder Rettich (ist etwas milder)
2
Hand voll Baumnusskerne
1
kleiner Bund Schnittlauch
1 TL
grobkörniger Senf
1 EL
Apfelessig
2 EL
Olivenöl
1 EL
Sesamöl

Salz, Pfeffer

Zutaten sind für 4 Personen berechnet.

Zubereitung

Rande waschen, schälen, in feine Scheiben schneiden und auf die Teller platzieren. Meerrettich waschen, schälen und fein raffeln. Danach über die Randenscheiben streuen. Baumnusskerne von Hand etwas zerkleinern und ebenfalls darüber streuen. Schnittlauch fein schneiden und darüber geben. Senf, Essig und Öl in einer kleinen Schüssel anrühren und den Salat damit beträufeln. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und servieren.

Rezeptgruppe: Haupt,Beilage,Vorspeise,Salat.

Dieses Rezept wurde eingetragen von: Swissveg / 2017-12-27 15:07:26

[Zurück zur Liste](#) [1]

[Zur Suche](#) [2]

URL: http://www.swissveg.ch/rezept?recipe_id=2359

Letzte Aktualisierung: 14.08.2019

Fussnoten:

Dies ist ein Rezept aus der Datenbank der Europäischen Vegetarier Union (www.euroveg.eu [3]).

Kontaktadresse: rezepte@swissveg.ch [4].

Diese Seite wird gewartet und aktualisiert von Swissveg, Niederfeldstr. 92, 8408 Winterthur.

Source URL (modified on 14.08.2019 - 10:02): https://www.swissveg.ch/rezept?recipe_id=2359&lang=de

Links

[1] <https://www.swissveg.ch/javascript%3Ahistory.back%28%29>

[2] <https://www.swissveg.ch/rezepte>

[3] <http://www.euroveg.eu>

[4] <mailto:rezepte@swissveg.ch>