

Winterrettichsalat auf Randen

Vorspeise für 4 Personen

200g Winterrettich

200g Birne

150g Randen roh

4 Stk. Baumnüsse

Dressing:

2 TL milder Senf

1 EL Tahini (Sesammus)

1 EL Hongialternative (z.B. Löwenzahn- oder Tannenspitz)

2 EL Apfelessig

3-4 EL Rapsöl

Salz und Pfeffer



Anleitung:

Alle Zutaten für's Dressing vermengen. Winterrettich schälen, halbieren, in dünne Scheiben schneiden und mit dem Dressing vermengen. Birne mit Schale ebenfalls in feine Scheiben schneiden und dazugeben. Für ca. 15 Minuten ziehen lassen.

Randen schälen, halbieren und in dünne Scheiben schneiden. Auf einem grossen Teller verteilen. Salat darauf anrichten. Baumnüsse klein hacken, ohne Fett in Bratpfanne kurz anrösten und auf Salat verteilen.