

gebackene Randen und Rüebli

für 4 Personen

Haben sie schon einmal Randen gebacken? Aromatisch saftig präsentiert sich die Winterknolle, Sensationell!

Den Backofen auf 200° Grad vorheizen.

Randen

300g Randen, mittelgross

300g Rüebli

waschen und schälen

in Würfel schneiden und in eine Schüssel geben

2 Zweige Rosmarin

8 Zweige Thymian

grob schneiden und über die Randen verteilen

4 Essl. Sonnenblumenöl

die Randen damit beträufeln

Salz

bestreuen und mischen

Backen

In eine Gratinform geben und im 200° Grad vorgeheizten Backofen je nach Grösse 25 – 30 Min. backen.

Servieren

Auf vorgewärmte Teller anrichten und als Gemüse-Beilage oder zusammen mit einem Meerrettichschaum als Vorspeise servieren.