

Rezept

Glasierter Randen Salat mit Friendship Spice Lemon Pepper

19 / Vegi

Für 4 Personen / Zubereitung: 1 Std

Zutaten:

8 Mittelgrosse Randen
 1 TL Butter
 1 Zwiebel
 6 Schalotten oder kleine Zwiebeln
 1 TL Honig
 1 TL Mehl
 1 TL Rotweinessig
 1 TL Friendship Spice Lemon Pepper
 1 TL Majoran



Zubereitung:

- Randen schälen und vierteln.
- Zwiebel und Knoblauch schälen und in kleine Stücke schneiden.
- Margarine in einem großen Topf erhitzen, Zwiebel und Knoblauch darin glasig dünsten
- Randen dazu tun und 5 min köcheln, etwas Wasser dazu tun, wenn nötig.
- Honig, Mehl und Essig zuerst zusammen verrühren und dann in die Pfanne tun.
- Dazwischen Kartoffeln schälen und halbieren.
- Tomaten waschen und in Stücke schneiden.
- Kartoffeln, Tomaten, Zucker, Thymian und Majoran und Lemon Pepper zugeben und eine weitere Stunde köcheln lassen.
- Servieren und geniessen.

E Guetä!