

## Rezept

### Randen Suppe mit Island Spiced Salz

NR: 22 VEGI

Für 4 Personen / Zubereitung: ca. 45 Minuten /  
vegetarisch, vegan

#### Zutaten:

4 Randen mittelgross  
5 dl Halbrahm  
4 dl Milch  
2 TL Island Spiced Salt  
3 – 4 EL Crème Fraiche

Vegan: anstatt Halbrahm/Milch Kokosnuss oder  
Mandelmilch verwenden.



#### Zubereitung:

- Randen kochen.
- Randen klein schneiden, ca. ½ Rande auf die Seite legen.
- In einer Pfanne Halbrahm, Milch und etwas Wasser erhitzen, geschnittene Randen dazu geben und ca. 10 min auf kleiner Flamme kochen.
- Randen, Rahm, Milch pürieren, 2 TL Island Spiced Salt dazu und leicht köcheln.
- Die ½ Rande in feine Stücke schneiden und dazu geben.
- Anrichten und mit Kräutern wie Koriander, Dill oder Fenchel dekorieren und einigen Tupfern Crème Fraiche

En Guetä!