

## Randen-Orangen-Salat

Für 4 Personen als Beilage

700 g gedämpfte geschälte Randen

in feine Scheiben schneiden oder hobeln, auf eine Platte verteilen

2 Orangen

schälen, in Schnitze zerlegen und gleichmässige Stücke schneiden, über die Randen verteilen

½ rote Zwiebel

in feine Stücke schneiden oder fein hacken je nach Geschmack und Vorliebe über die Randen und Orangen verteilen

½ Bund glattblättriger Petersilie

grob hacken und über die Randen und Orangen streuen

### Salatsauce

1 EL grobkörniger Senf

in eine kleine Schüssel geben

4 EL Olivenöl

3 EL Balsamico Bianco

zugeben und gut verrühren

Salz und Pfeffer

würzen, über den Salat geben

### Varianten

- Anstelle von Balsamico Bianco selbergemachter Trübeli Essig oder Kornelkirschen Essig verwenden

