

Roher Randensalat mit Tomme

Für 4 Personen

3 EL Apfelesseig

4 EL Rapsöl

½ EL Meerrettich, frisch gerieben

1 KL Curry

Salz, nach Bedarf

1 Apfel

verrühren, würzen

in kleine Würfelchen schneiden, daruntermischen

3 kleine rohe Randen (ca. 600 g)

Randen schälen, mit dem Gemüsehobel in feine Scheiben direkt in die Sauce hobeln, mischen, auf Teller verteilen

40 g Rettichsprossen

1 Bund Schnittlauch, geschnitten

darüber streuen

2 Tommes

in Scheiben schneiden und gefächert neben dem Salat platzieren