Randen-Rondini mit Nussfüllung

Anzahl Personen: 2 Vegan

© Infovita GmbH

Menge	Zutaten	Bearbeitung
200 g	Randen	
35 g	Baumnusskerne	ca. 12 Std. **einweichen**
50 g	Birnen	
	Salz, Pfeffer	
20 g	Baumnusskerne	grob hacken
einig	Schnittlauchhalme	
	Dressing	
3 EL	Rapsöl	
3 KL	Zitronensaft	
0.5 Bund	Schnittlauch	fein schneiden
	Salz, Pfeffer	

Anleitung

1. Eingeweichte Baumnusskerne (Wasser ableeren) und Birnen fein pürieren, mit Salz und Pfeffer abschmecken.
2. Randen (Rote Beete)schälen, auf dem Gemüsehobel in dünne, runde Scheiben hobeln.
3. Die Hälfte der Randenscheiben auf einen flachen, grossen Teller verteilen. Etwas Nuss-Birnen-Püree darauf geben und mit den restlichen Randenscheiben bedecken.
4. Die gehackten Baumnusskerne darüber streuen und die Rondini mit der Dressing beträufeln. Mit Schnittlauchhalmen dekorieren.