

## Randen mit Geisskäse im Ofen gebacken

### Zutaten (4 Pers.)

500g Randen, roh  
4 Ziegenfrischkäse à 50 g (Formaggini di capra)

1 Bio-Zitrone, abgeriebene Schale  
wenig Fenchel-Samen  
schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen  
Salz  
etwas Olivenöl  
etwas Aceto balsamico

Die Randen mit dem Sparschäler schälen (vielleicht ziehen Sie dazu Plastik-Handschuhe an) und in ca. 2 cm dicke Schnitze schneiden. Die Randen-Schnitze in einer Schale mit etwas Olivenöl mischen, dann etwas Salz, Pfeffer und nach Gusto etwas abgeriebene Schale einer Bio-Zitrone und wenig fein gemörserte Fenchel-Samen dazugeben. Alles gut mischen und die Randen-Schnitze in eine Gratinform oder auf ein Blech legen. 2-3 EL Wasser dazugeben und die Form mit dem Randengemüse für ca. 50 Min. bei gut 180 Grad in den Ofen schieben, bis die Randen gar sind. Stellen Sie zur Gratinform noch eine feuerfeste, mit Wasser gefüllte Schale in den Ofen. Dies sorgt für Feuchtigkeit während des Backens.

Dann den Geisskäse in ca. 2 bis 2,5 cm dicke Scheiben schneiden und zu den Randen geben. Den Geisskäse noch etwas salzen und pfeffern und mit etwas abgeriebener Schale der Bio-Zitrone parfümieren. Dann die Randen mit dem Käse nochmals für 10 bis 15 Min. in den Ofen schieben. Die Randen-Schnitze vor dem Servieren mit wenig Aceto balsamico beträufeln.

\*\*\*