

Carpaccio von rohen Randen mit Feta

Zutaten: (2 Personen)

300 g rohe Randen (rote, gelbe oder rotweiss gestreifte)
2 Frühlingszwiebeln, ohne Zwiebelgrün in feinste Rädchen geschnitten
80 g Feta, zerbröselt
nach Belieben Schnittlauch, in Röllchen geschnitten
Olivenöl, zum Beträufeln
wenig Zitronensaft, zum Beträufeln
Salz und schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

Die Randen mit dem Sparschäler schälen und in feinste Scheiben schneiden. Die Randen-Scheiben auf einer grossen Platte schön anrichten. Salz und Pfeffer darüber geben. Dann die Frühlingszwiebeln, den Feta und den Schnittlauch gleichmässig über die Randen verteilen. Mit Zitronensaft und Olivenöl beträufeln.
