| AUFWAND | KOCHDAUER | SAISON | HERKUNFT |
|---|---|---|---|
| mittel | 30 Min. | ganzjährig | international |

# WARME RANDE MIT KÜMMEL UND KERBEL



Rezept: Ingo Holland. Salz. Tre Torri Verlag 2009 - Foto: compactcook.com

## KURZ VORGESTELLT

Das Meersalz, die beiden Kümmelsorten und die Kerbelblättchen bilden eine spannende Kombination. Hier verwenden wir vorgekochte Randen, das verkürzt die Zubereitung.

## ZUTATEN (4 PERSONEN)

| | | | |
|---|---|---|---|
| 200 g | Rande, gekocht | 5 g | Kreuzkümmelsamen |
| 20 g | Meersalz | 1 dl | Vinaigrette |
| 5 g | Kümmelsamen | 1 | Frühlingszwiebel, gehackt |
| | | 2 EL | Kerbelblättchen |

## ZUBEREITUNG

1. Den Pumpernickel auf einen Teller mit Küchenpapier legen und einige Std. trocknen lassen. Dann in nicht zu grosse Streusel brechen.
2. Die Rande waschen, den Wurzelansatz wegschneiden, leicht bürsten, jedoch nicht schälen. In dicke Scheiben schneiden und im vorgeheizten Backofen bei 150° C 20 Min. warm werden lassen.
3. Die Randenscheiben auf die Teller verteilen. Etwas Vinaigrette darübergiessen und mit Pumpernickelstreusel, Kerbelblättchen, Frühlingszwiebel und Fleur de Sel bestreuen.

TIPP: Kann auch kalt serviert werden.