



Randenpesto

Berechnet für ca. 4 Personen

100 g gekochte Randen
3 g frischer Meerrettich
10 g Sonnenblumenkerne
80 g Olivenöl
20 g Sbrinz

schälen, in Würfel schneiden
fein raffeln
leicht anrösten
Alles zusammen mit dem Olivenöl fein cuttern,
anschliessend den Sbrinz mit einem Löffel unter
die Masse mischen, abschmecken

Vor dem Servieren wenn nötig noch 2 El vom Kochwasser
unter die Pesto mischen.

En Guete

wünscht Ihnen das Paracelsus-Küchenteam