

ROHER RANDEN-RÜEBLI-SALAT

1- 2 rohe Randen (400 g)
4 Rüebli (300 g) beide Gemüse waschen, rüsten

Salatsauce:

Salz, Pfeffer, Aromat
1 Pr. Zucker
1 KLF Senf
1 – 2 EL Zitronensaft
2 EL Essig
4 EL saurer Halbrahm zusammen verrühren

Die beiden Gemüse mit der Bircherraffel direkt in die Sauce raffeln, sofort mischen.

Guten Appetit.