

RANDEN AUF DEM BLECH

600 g	Randen, roh	waschen, schälen, in gleichmässige Stücke schneiden in eine Glasschüssel geben
2 EL	Rapsöl	darüber verteilen
1 ½ KL	Salz	darüber streuen, mischen und auf einem mit Blechreinpapier belegten Kuchenblech verteilen
	Backen	in der Mitte des vorgeheizten Ofens bei 180 Grad ca. 40 Minuten
		<ul style="list-style-type: none">✓ Nach 10 Minuten auf dasselbe Blech, jedoch etwas separiert, Ofenkartoffeln legen. Nicht mischen, da sonst die Kartoffeln die Farbe der Randen annehmen✓ Dazu eine Sauerrahm- oder Quarksauce servieren.