

Randengratin

Vor- und zubereiten: ca. 20 Min.

Gratinieren: ca. 20 Min.

Für eine weite ofenfeste Form von
ca. 2 Litern, gefettet

300 g Schinken in Tranchen,
fein geschnitten

250 g Mascarpone

½ Teelöffel Salz

wenig Pfeffer

Alles mischen, in der vorbereiteten
Form verteilen.

800 g gekochte Randen, in Würfeli

½ Teelöffel Salz

60 g Zwieback, fein zerdrückt

2 Esslöffel Rosmarin,
fein gehackt

3 Esslöffel Öl

½ Teelöffel Salz

wenig Pfeffer

1. Randen auf der Schinkenmasse ver-
teilen, salzen.

2. Zwieback, Rosmarin und Öl mischen,
würzen, über die Randen streuen.

Gratinieren: ca. 20 Min. in der Mitte
des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens.

Lässt sich vorbereiten: Gratin
½ Tag im Voraus ofenfertig vorbereiten
zugedeckt im Kühlschrank aufbewahren

Pro Person: 29 g Fett, 24 g Eiweiss,
23 g Kohlenhydrate, 1889 kJ (451 kcal)

Als Vorspeise



Randentaler mit Forellencreme:

Nur ½ Menge zubereiten. Schinken
durch 100 g geräucherte Forelle ersetzen.
Randen durch eine grosse, rohe gelbe
Rande ersetzen, in ca. 2 mm dicke Schei-
ben hobeln. Die Hälfte der Scheiben
auf ein mit Backpapier belegtes Blech
legen, Forellencreme darauf verteilen,
mit restlichen Scheiben bedecken, mit
Öl bestreichen. Streusel darauf ver-
teilen, gratinieren.

