



Schritt 1

Die Randen waschen. Im Anschluss jede Rande einzeln auf ein Stück Alufolie legen mit Salz, Pfeffer, Zucker, Chilipulver, Sojasauce, Kreuzkümmel und Olivenöl marinieren und einpacken.

Schritt 2

Die Randen bei 170°C für 50 min im Airfryer backen.

Schritt 3

Die Randen auspacken und abkühlen lassen, jedoch noch im leicht warmen Zustand schälen. Die Randen grob vorschneiden in 1/8 Stücke und dann mit dem Nicer Dicer in Würfel schneiden. Im Anschluss die Randen nochmals marinieren mit Salz, Pfeffer, Olivenöl, Aceto Balsamico, Kreuzkümmel und dem Honig.

Schritt 4

Die Burrata jeweils in 4 Stücke zerteilen.

Anrichten

1. Mit den Randen einen Kreis bilden. 
2. In die Mitte etwas Salat verteilen.
3. Burrata darauf verteilen und nochmals etwas mit Olivenöl beträufeln.
4. Abschliessend Nüsse drauf verteilen.

Randensalat mit Nüssen und Burrata



Zutaten

- 3 Randen mittelgross (ca. 600 gr)
- Salz
- Pfeffer
- Zucker
- Chilipulver
- Sojasauce
- Kreuzkümmel
- Olivenöl
- Aceto Balsamico (dunkel)
- 1 TL Honig
- 50 g Walnüsse
- 4 Burrata

Dazu passende Getränke

- 2022 Sauvignon blanc, Polz
- Spumante Studio italiano, Kolonne Null

Tipps

- Randen können auch bereits gekocht gekauft werden.
- Alternativ zum Airfryer können die Randen auch bei 200 °C Ober-/Unterhitze (oder 180 °C Umluft) etwa 45 bis 60 Minuten im Backofen gegart werden.