Die KochLöffel

Seit 2013

28.08.2020 / Fredy Horisberger

Anzahl: 4 - 6 Personen
Rezeptgruppe: Vitaminbeilage

In Butter sautierte Randenstängeli

Zutaten

0.5 kg	Randen gekocht, geschält
2 Zweige	Petersilie gekraust
30 g	Butter
	Salz
	Schwarzer Pfeffer

Zubereitung

1. Randen in kleine Stängeli schneiden (5x5mm)
2. Die Petersilienblättchen von den Zweigen zupfen und fein hacken.
3. Butter in einer Bratpfanne „nussig“ erhitzen, Randenstängeli beigeben und in der Butter sautieren. Gut erhitzen!
4. Kurz vor dem servieren salzen und würzen. Petersilie beigeben und gut durchschwenken. Servieren.

Bemerkung

Randengemüse bringt eine schöne farbliche Abwechslung auf das Teller und soll nicht in grossen Portionen serviert werden!