

Randen-Ziegenfrischkäse-Salat – done in 60 seconds



Wenig Zutaten – viel Geschmack! Das ist das Erfolgsrezept der «Done in 60 seconds»-Gerichte. Heute gibt es Randensalat mit Ziegenfrischkäse!

Diese Vorspeise kommt in tollen Farben daher: tiefrosa Randen, weisser Ziegenfrischkäse und sattgrüner Basilikum. Aber nicht nur die Farbe, auch der Geschmack dieses Ruckzuck-Gerichts ist der Hammer. Ausprobieren lohnt sich!

- 1 Stück gekochte Rande, gewürfelt
- 30 g Ziegenfrischkäse
- Wenig Olivenöl
- Wenig Crema di Balsamico
- Wenig Basilikum, frisch
- Salz und Pfeffer

1. Randenwürfel auf einen Teller geben.
2. Mit dem Ziegenfrischkäse belegen.
3. Olivenöl und Crema di Balsamico darüberträufeln.
4. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit Basilikumblättern garnieren.