



Der leicht herbe und erdige Geschmack der Rindan wird durch die süsse der Orangen schön ergänzt

Aktive Zeit



Gesamtzeit



---

200 g **Rande** 

2 **Blutorangen, filetiert, Saft aufgefangen**

1/2 Bund **Salbei, Blätter in wenig Fett knusprig geröstet**

1 **Bio-Zitrone, wenig abgeriebene Schale, 3 EL Saft**

4 EL **Rapsöl**

2 EL **Sojasauce**

**Pfeffer, nach Belieben**



Randen gekocht und in Feine Scheiben geschnitten. Mit Orangenfilets abwechslungsweise auf Tellern anrichten, Salbei darüber verteilen.



Zitronenschale und aufgefangenen Orangensaft mit den restlicher Zutaten gut verrühren, über den Salat träufeln.

Das Rezept eignet sich vor allem im Winter sehr gut. Randen kann man bereits gekocht kaufen.