

# RAN AN DIE RANDEN

---

Einfach mal über den Tellerrand schauen? Nichts leichter als das mit diesem Rezept: Für das Randen-Carpaccio mit Zitronenmarinade und Schnittlauch brauchst du nur wenige Zutaten, sie ist schnell zubereitet und die THOMY Veggynaise macht die vegane Vorspeise zu einem klaren Fall von „so simpel wie genial“!

## Zutaten

- 3 Stück rohe Randen (rote Bete)
- 1 Bund frischer Schnittlauch
- 1 Zitrone
- 4 EL THOMY Veggynaise
- 2 TL Ahornsirup
- Salz, Pfeffer

## So geht's

1. Zitrone heiss abwaschen, trocknen, die Schale abreiben und beiseitestellen, den Saft auspressen.
2. Den Zitronensaft mit THOMY Veggynaise, Ahornsirup und Salz verrühren und den Teller damit bestreichen. Schnittlauch klein schneiden. Randen in sehr feine Scheiben hobeln, auflegen und mit Salz, Pfeffer und dem Zitronenabrieb würzen.
3. Den Rest der Marinade on top geben. Nach Belieben mit Kresse, frischen Kräutern und Chilifäden dekorieren.



20 Minuten



4 Portionen

Du bist nach dem Essen randen- und restlos glücklich? Dann poste das nächste Mal ein Foto davon auf Facebook oder Instagram mit **#LOVEthomy**.

