

Ofen-Randen mit Quinoa und Trüffel



Zubereitung

Backofen auf 200 °C vorheizen (Umluft 180 °C)

Randen garen: Randen und Zwiebeln in einer Bratpfanne mit dem Olivenöl und Thymian mischen. Nach Belieben würzen, dann braten, bis die Randen knapp und die Zwiebeln sehr weich sind, circa 45–55 Minuten. Kurz abkühlen, dann die Randen und Zwiebeln schälen. Die Zwiebeln zusätzlich halbieren.

Nüsse rösten: Walnüsse auf einem Backblech verteilen und goldgelb rösten, circa 3–5 Minuten. Kurz abkühlen, dann in Stücke brechen.

Quinoa kochen: Quinoa in einem Topf mit ungesalzenem kochendem Wasser «al dente» kochen, circa 10–15 Minuten. Abtropfen lassen und auf einem Teller zum Trocknen und Abkühlen verteilen, circa 5 Minuten.

Tahina-Dressing zubereiten: Alle Zutaten in einer Schüssel verrühren und abschmecken.

Anrichten und Servieren: Randen und Zwiebelviertel auf einem Teller anrichten und etwas Quinoa darüberstreuen. Mit dem Dressing beträufeln, mit Walnüssen, Joghurt und Minze bestreuen und alles abschmecken. Nach Belieben schwarzen oder weissen Trüffel darüberraspeln. Servieren.

Zutaten für 2 Personen als Hauptspeise

- 16 Baby-Randen, gewaschen (oder grosse, halbiert)
- 8 Schalotten, ungeschält
- 2 Esslöffel Olivenöl extra vergine
- 2 Teelöffel Thymianblätter
- 80 g Walnüsse, halbiert
- 120 g rote Quinoa
- 150 g griechischer Joghurt
- 1 Handvoll gezupfte Minzblätter, zerrupft

Tahina-Dressing

- 2 Esslöffel brauner Reisessig
- 2 Teelöffel Tahinapaste
- 80 ml natives Olivenöl extra
- 2 schwarze oder weisse Trüffel