

## Randen-Apfel Türmchen

*Unsere Rezept Idee*  
für 4 Personen

1/4 TL Senf  
3 EL Apfelessig  
Salz, Pfeffer aus der Mühle  
5 EL Rapsöl  
300g Randen gekocht  
1 EL Zitronensaft  
1/2 dl Wasser  
4 Äpfel  
Meerrettichmousse  
Schnittlauch

Senf und Essig mit wenig Salz und Pfeffer verrühren, Öl darunter rühren. Randen schälen und in Julienne schneiden. Mit der Sauce mischen. Kerngehäuse an Äpfeln ausstechen. Äpfel quer in dünne Scheiben schneiden und mit Zitronenwasser einpinseln. Apfelscheiben abwechslungsweise mit Randenjuliennes auftürmen. Meerrettichmousse darauf geben und mit Schnittlauchspitzen garnieren.

**Rezept siehe unter [www.brogli-ag.ch](http://www.brogli-ag.ch)**

Inhaltliche Angaben und Rezept vom Schweizerischen Obstverband.