

RANDEN-EIER MIT CRUDITÉS UND DIP

Zutaten - Eier

- 8 frische Eier
- 5 dl Randensaft

Zutaten - Dip

- 150 g griechischer Jogurt nature
- 100 g Crème fraîche
- 1 EL [Pfefferminze](#), fein geschnitten
- ¼ Bund Schnittlauch, fein geschnitten
- 1 TL [Fenchel](#), zerstoßen
- ¼ TL [Salz](#)
- wenig [Pfeffer](#)

Zutaten - Crudités

- 1 Bund Radiesli
- 1 Kohlrabi, in Stängeln
- 1 Pack gekochte Baby-Rande, in Schnitzen

Eier

Eier im leicht siedenden Wasser ca. 8 Min. wachweich kochen, abtropfen, mit kaltem Wasser abspülen, schälen. Randensaft in eine Schüssel giessen. Eier im Randensaft ca. 1 Std. ziehen lassen.

Dip

Jogurt und alle Zutaten bis und mit Pfeffer in einem Schälchen verrühren.

Crudité

Eier abtropfen, halbieren, mit dem Gemüse und dem Dip auf einer Platte anrichten.

La Cucina Tipp: Dieses Rezept kann angepasst werden und unsere [Dip-Mischungen](#) können ebenfalls verwendet werden.

LaCucina

