



### Randen mit Kokosnuss



#### Zutaten:

2 Randen, in kleine Würfel geschnitten  
1 Tasse Kokosraspeln  
1 EL Öl  
1 Zwiebel, fein geschnitten  
Chili, Salz  
Saft einer halben Limette oder Zitrone

Zwiebel im Öl anbraten, Chili beigeben und etwas ziehen lassen. Randen dazu geben, salzen und zusammen mit den Kokosraspeln, zugedeckt, 15 – 20 Min. köcheln lassen. Gelegentlich umrühren. Mit Limettensaft abschmecken.