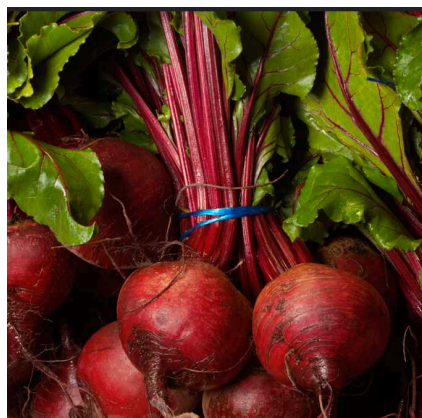




## **Randen mit Kokosnuss**



### **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 begeben und etwas ziehen lassen. Randen dazu geben, salzen und zusammen mit den Kokosraspeln, zugedeckt, 15 – 20 Min. köcheln lassen. Gelegentlich umrühren. Mit Limettensaft abschmecken.