



Anzahl: 4 Personen / 16 Personen

Rezeptgruppe: Beilage

Saison: Winter



Karottensalat

Zutaten (Beilage)

4 Personen	16 Personen	
45 ml	1.2 dl	weisser Balsamico
500 gr	1.4 kg	Karotten
1	3	Zitrone
1 EL	3 EL	Honig
1 TL	3 TL	Salz
25 gr	60 gr	geröstete Sonnenblumenkerne (Garnitur)
70 ml	1.8 dl	Rapsöl
1 EL	3 EL	saure Sahne
½	1.5 EL	Petersilie, frisch gehackt

Zubereitung

1. die Karotten schälen und putzen. Mit einer Reibe in Streifen raspeln und in eine große Schüssel geben. Die Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Zitronensaft in eine kleine Schüssel oder ein Glas geben und mit dem Essig mischen. Den Honig und das Salz dazu rühren und einige Minuten ziehen lassen, bis sich der Honig gelöst hat. Je nach Essig und Größe der Zitrone kann das Dressing auch etwas mehr Honig brauchen.
2. Das Öl dazu rühren, gut vermischen und die Karotten mit dem Dressing marinieren. Die Petersilie, fein hacken und den Salat damit dekorieren.