Frischer Karotten-Apfel-Salat mit Petersilienöl

Knackig, fruchtig und herrlich frisch – mit wenigen Zutaten in nur 10 Minuten zubereitet.



Teile auf Facebook

VORBEREITUNGSZEIT
10 Min.

GESAMTZEIT
10 Min.

GERICHT
Beilage, Salat

KÜCHE
Deutsch, International

PORTIONEN
2 Portionen

KOCHUTENSILIEN

- Küchenreibe (z.B. GSD Gemüsehobel), Schüssel und Löffel

ZUTATEN

- 4 Stück mittelgroße Karotten
- 2 Stück Äpfel Empfehlung: Sorte Fuji
- 2 EL frischer Zitronensaft
- 3 EL Petersilienöl von der Ölmühle Bayreuth
- etwas Salz
- etwas frisch gemahlener Pfeffer

ANLEITUNGEN

1. Karotten schälen und den Apfel waschen. Beides mit einer Küchenreibe grob raspeln.
2. Zitronensaft, Bio-Petersilienöl, Salz und Pfeffer in einer Schüssel verrühren.
3. Karotten- und Apfelraspel dazugeben und alles gut vermengen.
4. Den Salat kurz durchziehen lassen, nach Geschmack abschmecken und frisch servieren. Guten Appetit!

SUCHBEGRIFF
Frischer Salat, Karotte, Möhre

Hast du das Rezept probiert?
Lass uns wissen wie es war