Frischer Karottensalat

Dieses Rezept passt zu fast allen Fleisch- und Fischgerichten: Frischer Karottensalat ist leicht und lecker.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Ruhezeit: 30 min

Gesamtzeit: 40 min

Zutaten

4 EL	Essig
8 Stk.	Karotten
3 EL	Öl
1 Prise	Pfeffer
1 Prise	Salz

Zubereitung

1. Für frischen Karottensalat die Karotten schälen und in sehr dünne Streifen hobeln. Mit Essig vermengen und mit Salz und Pfeffer würzen. Zuletzt das Öl unterrühren und alles gut vermischen.

2. Mindestens 30 Minuten im Kühlschrank durchziehen lassen, dann servieren.

Tipp

Nach Belieben kann frischer Karottensalat mit kleinen Apfelstückchen oder Rosinen verfeinert werden.