# Karottensalat mit Gurken und Rosinen

Im Karottensalat mit Gurken und Rosinen harmonieren die einzelnen Aromen wunderbar miteinander. Das Rezept stammt ursprünglich aus Marokko.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 15 min

**Ruhezeit:** 10 min

**Gesamtzeit:** 25 min



## Zutaten

| | |
|---|---|
| 4 Stk. | Karotten |
| 0.5 Stk. | Salatgurken |
| 1 Handvoll | Rosinen |
| 1 Schuss | Zitronensaft |
| 0.5 TL | Ingwer |
| 0.5 TL | Zimt |
| 0.5 EL | Honig |
| 2 EL | Olivenöl |

## Zubereitung

1. Für den Karottensalat mit Gurken und Rosinen zuerst die Rosinen gründlich waschen und ca. 10 Minuten in Wasser einweichen. Inzwischen Karotten schälen und raspeln. Salatgurke waschen und klein schneiden.

2. Zitronensaft, Ingwer, Zimt, Honig und Olivenöl zu einer Marinade anrühren und mit Karotten, Salatgurke und Rosinen vermengen. Ca. 10 Minuten durchziehen lassen und servieren.

## Tipp

Den Karottensalat mit Gurken und Rosinen vor dem Servieren mit gerösteten Mandelblättchen bestreuen.