

Spanischer Karottensalat

Ensalada de zanahoria



Zutaten für vier Personen:

500 g mittelgroße Karotten

Salz

Marinade:

1 Msp Salz

Pfeffer aus der Mühle

1 kleine Prise Zucker

1/2 TL Kreuzkümmel

1/2 TL Paprika edelsüß

3 EL Sherryessig

1/2 TL getrockneter Oregano

2 Knoblauchzehen, sehr fein geschnitten

4 EL Olivenöl

1. Karotten schälen, die Enden abschneiden. In leicht gesalzenem Wasser bei milder Hitze ca. 15 Minuten garen.

2. Für die Marinade Knoblauch schälen, halbieren, Keim entfernen und sehr fein schneiden. Salz, Pfeffer, Zucker, Kreuzkümmel, Paprika mit dem Essig auflösen, Oregano und Knoblauch zugeben und mit dem Olivenöl verrühren.

3. Karotten abtropfen lassen, eventuell mit Küchentüchern trocknen und in gleichmäßige, ca. 1/2 cm dicke Scheiben schneiden.

4. Karotten in der Marinade zugedeckt über Nacht im Kühlschrank ziehen lassen.

Hinweise:

Eignet sich gut für ein Tapas-Bufferet oder für mehrere Tapas-Gänge, weniger als einzige Vorspeise.

Schlagworte:

leicht, Zubereitung ca. 20 min, Gesamtzeit ca. 24 h, Vorspeisen, Tapas, Partygerichte, kaltes Bufferet, Gemüse, vegetarisch, spanisch

Rezeptanregung: Tapas.de, 19.05.2002

Anpassung und Foto: Walter Stand 06.01.2023