

# Karottensalat

## Carottes râpées



### Zutaten für zwei Personen:

1-2 Karotten  
50 ml Karottensaft  
Saft einer Orange (100 ml)  
Saft einer Zitrone (50 ml)  
1 Msp Senf  
Salz, Pfeffer aus der Mühle  
3 EL neutrales Öl

1. Karottensaft sirupähnlich einkochen.
2. Orangensaft, Zitronensaft, Senf, Salz, Pfeffer und Öl vermengen. Den Karottensirup zugeben und gut durchmischen.
3. Karotten waschen, schälen und fein raspeln.
4. Genügend von der Marinade über die Karotten geben und ca. 1 Stunde im Kühlschrank ziehen lassen.

### Hinweise:

Gibt es manchmal auch fertig zu kaufen, insbesondere in Frankreich. Schmeckt aber selbst gemacht unvergleichlich besser.

### Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 25 min, Gesamtzeit ca. 85 min, Vorspeisen, Beilagen, Salate, vegetarisch, französisch

Rezeptanregung: Lea Linster in Zeitschrift Brigitte, 17/2003, Seite 196  
Anpassung und Foto: Walter Stand 09.01.2023