



# Französischer Karotten Salat

## Französischer Karotten Salat

500 g Karotten

3 Esslöffel Liakada Natives Olivenöl extra 0,5 L

2 Esslöffel Rinatura Zitronensaft Bio

2 Teelöffel Maitre Marcel Dijon-Senf

1 Esslöffel Honig

2 Frühlingszwiebeln, fein gehackt

2 Esslöffel frische Petersilie, fein gehackt

0.5 Teelöffel Lien Ying Kreuzkümmel gemahlen

Salz, Pfeffer

## Französischer Karotten Salat

1.

Karotten schälen und fein raspeln. Frühlingszwiebeln fein hacken.

In einer großen Schüssel das Olivenöl, den Zitronensaft, den Senf und den Honig vermengen. Gut umrühren. Die Karotten, die Frühlingszwiebeln und die Petersilie

**Gesamtzeit:** 20 min

**Schwierigkeitsgrad:** einfach

**Portionen:** 4 Personen

hinzufügen.

Den Kreuzkümmel über den Salat streuen und alles gut vermischen, bis die Karotten gleichmäßig mit dem Dressing überzogen sind. Den Karottensalat mit Salz und Pfeffer nach Geschmack würzen.

Nach Belieben mit zusätzlicher Petersilie oder Frühlingszwiebeln garnieren und servieren.