



Rettich-Karotten-Salat

Arbeitszeit: ca. 10 min | **Koch-/Backzeit:** - | **Schwierigkeit:** einfach

ZUTATEN

- 1 Rettich (schwarz)
- 2 Karotten
- 2 EL Öl
- 2 EL Sauerrahm
- 1 EL Zitronensaft
- 1 Prise Zucker
- Salz
- Pfeffer

ZUBEREITUNG

- Den Rettich und die Karotten schälen und raspeln.
- Aus Öl, Sauerrahm, Zitronensaft, Zucker, Salz und Pfeffer eine Sauce anrühren.
- Diese gut mit dem Salat vermengen und etwa eine Viertelstunde ziehen lassen.

Diesen erfrischenden Salat kann man natürlich auch mit weißem Rettich zubereiten.

Experimentierfreudige können der Sauce etwas Honig hinzufügen. Dies ergibt eine interessante süß-scharfe Note.

VEGETARISCH | Rohkost