Karottensalat Grundrezept

Zeit gesamt 15min

Zubereitungszeit 15min

Schwierigkeit Einfach

Zutaten

für 4 Portionen

Karotten	5 St.
Öl	4 EL
Essig	3 EL
Salz	
Pfeffer, schwarz	
Zucker	1 EL
Petersilie, frisch	5 g

Zubereitung

Küchenutensilien

große Schüssel, grobe Reibe

1. Karotten waschen, schälen und Enden entfernen. In eine Schüssel Karotten grob raspeln.

2. Für das Dressing Öl, Essig, Salz, Pfeffer und Zucker in die Schüssel über die Karotten geben. Alles vermengen und Karottensalat kurz ziehen lassen.

3. Derweil Petersilie waschen, grobe Stiele entfernen und Petersilie grob hacken.

4. Karottensalat abschmecken und mit Petersilie garniert servieren.

Guten Appetit!

Tipp: Karottensalat schmeckt immer gut als Salatbeilage zu deinen Gerichten. Du kannst den Karottensalat auch super am Vortag vorbereiten und bis zum Servieren im Kühlschrank lagern.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	137 kcal
Kohlenhydrate	14 g
Eiweiß	1 g
Ballaststoffe	4 g
Fette	9 g