



Karotten - Apfel Salat

Zutaten für 4 Personen:

- 8 große Möhren
- 1- 2 säuerliche Äpfel (je nach Größe)
- 1/8 stück Sellerie wer mag
- 200 g Schmand oder saure Sahne
- 1 EL Zitronen-/ Orangensaft
- 3- 4 EL **Lavendel-Zitrone Crema Essig** (alternativ **Eiswein Essig**)
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- Schnittlauch oder Petersilie

Zubereitung:

Die Möhren waschen, schälen und grob raspeln, ebenso mit den Äpfeln verfahren. Den Sellerie etwas feiner raspeln. Mit Saft beträufeln und gut mischen, dann den Essig dazu geben und nochmals mischen.

Etwas ziehen lassen, dann den Schmand hinzufügen und untermischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Schnittlauch/ Petersilie waschen und gut abtropfen, nach belieben klein schneiden und zugeben.

Mindestens 30min kalt stellen und ziehen lassen.

Der Sellerie gibt dem Salat eine etwas kräftigere Note, das mag nicht jeder.

Alternativ kann man auch noch geröstete Pinienkerne und Rosinen dazugeben, auch das ist persönlicher Geschmack.

Geschmack erleben.