

Rezept

Arabischer Möhrensalat

Ein Rezept von Arabischer Möhrensalat, am 29.04.2024

Zutaten

300 g Möhren3 Orangen1 rote Zwiebel

1/2 Bund Petersilie 1 EL Zitronensaft

1TL Honig

Salz

Pfeffer

rosenscharfes Paprikapulver **2** kleine Pita-Brote (je ca. 75 g)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 445 kcal

Zubereitung

- 1. Die Möhren schälen und grob raspeln. Die Kichererbsen in einem Sieb kalt abbrausen, gut abtropfen lassen. 2 Orangen schälen, die weiße Außenhaut entfernen und die Fruchtfilets klein schneiden, den Saft der dritten Orange auspressen. Die Zwiebel schälen und fein würfeln. Die Petersilie waschen und fein hacken.
- 2. Orangen- und Zitronensaft mit Honig, Olivenöl, Salz, Pfeffer und Paprikapulver zu einem Dressing verquirlen. Die vorbereiteten Zutaten darin wenden und den Salat pikant abschmecken.
- 3. Die Pita-Brote in Scheiben schneiden, 2-3 Min. toasten, zusammen mit dem Salat genießen.