

Rezept

Fruchtiger Möhrensalat

Ein Rezept von Fruchtiger Möhrensalat, am 19.04.2024

Zutaten

| | |
|---------------------------------|-------------------------|
| 450 g junge Möhren | 1 Bund Basilikum |
| 1 Bio-Zitrone | 1 TL Honig |
| 3 EL Rapsöl | Salz |
| schwarzer Pfeffer aus der Mühle | 200 g Erdbeeren |

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 120 kcal

Zubereitung

1. Die Möhren waschen, putzen, schälen und fein raspeln. Basilikum waschen und trocken schütteln, die Blätter in feine Streifen schneiden. Zitrone heiß waschen und abtrocknen, die Schale fein abreiben und den Saft auspressen.
2. Für das Dressing Zitronenschale, Zitronensaft, Honig, Öl, 1 EL Wasser, Salz und Pfeffer verrühren und unter die Möhrenraspel ziehen.
3. Die Erdbeeren waschen, putzen, trocken tupfen und in Würfel schneiden. Erdbeerwürfel und Basilikumstreifen unter die Möhren mischen und den Salat mit Salz und Pfeffer abschmecken.