

Rezept

# Möhrensalat mit Orange

Ein Rezept von Möhrensalat mit Orange, am 20.04.2024

## Zutaten

<b>1</b> Orange	<b>2 EL</b> Korinthen
<b>4</b> Möhren	½ Zitrone
<b>2 EL</b> Orangenblütenwasser	½ TL Zimtpulver
<b>1 TL</b> Puderzucker	Salz

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR 4 PERSONEN: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 60 kcal

## Zubereitung

1. Den Saft der Orange auspressen. Die Korinthen im Orangensaft 2 Std. einweichen.

---

2. Inzwischen die Möhren putzen, schälen und längs fein raspeln, so dass lange Streifen entstehen. Den Saft der Zitrone auspressen.

---

3. Die Korinthen in ein Sieb abgießen, dabei den Orangensaft auffangen.

---

4. In einer Salatschüssel die Möhren mit dem Zitronensaft und den Korinthen vermischen. Aufgefangenen Orangensaft mit Orangenblütenwasser, Zimtpulver und Puderzucker verrühren und untermischen.

---

5. Den Salat nach Belieben mit wenig Salz abschmecken.