

Rezept

# Fruchtiger Möhrensalat mit Apfel

Ein Rezept von Fruchtiger Möhrensalat mit Apfel, am 28.04.2024

## Zutaten

<b>2 EL</b> Zitronensaft	<b>2 TL</b> flüssiger Honig
<b>2 EL</b> Öl	Salz
Pfeffer	<b>250 g</b> Möhren
<b>1</b> Apfel	<b>100 g</b> kernlose helle Weintrauben
<b>100 g</b> Haselnussblättchen	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 535 kcal

## Zubereitung

1. Für das Dressing Zitronensaft, Honig sowie das Öl verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

---

2. Die Möhren putzen, schälen und mit der Gemüsereibe raspeln. Den Apfel waschen, halbieren und ohne Kerngehäuse klein würfeln. Die Weintrauben waschen, von den Stielen zupfen und nach Belieben halbieren. Die Nussblättchen in einer Pfanne ohne Fett unter Rühren hellbraun anrösten.

---

3. Alle vorbereiteten Zutaten mit dem Dressing mischen und kurz ziehen lassen. Den Möhrensalat nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken.