

Karotten-Nuß-Salat

von Iris Berger

500 g Karotten
80 g Haselnüsse
6 EL Distelöl
2 EL Zitronensaft
2 EL Essig
2 gestr. TL Kräutersalz
1/2 TL Pfeffer

- Karotten schälen und in eine Schüssel reiben.
- Zitronensaft und 1 TL Kräutersalz daruntermischen.
- Haselnüsse grob hacken und ebenfalls unter die Karotten mengen.
- In einer separaten Schüssel Öl, Essig, Pfeffer und restliches Kräutersalz mit einem Schneebesen verrühren, bis eine cremige Konsistenz erreicht ist.
- Dressing über den Salat gießen, gut vermischen und eine Viertelstunde ziehen lassen.

Variante: Schmeckt auch mit Sonnenblumenkernen oder Hanfsamen anstelle von Haselnüssen sehr lecker.