

Marinierter Karotten-Salat

Für 4 Portionen

300 g Karotten	1 Prise Salz	1 Prise Pfeffer
1 Prise Zucker	1 Muskatnuss	Olivenöl
Gemüsebrühe	100 ml Weißwein	1 Fingerspitze Chilifäden
1 Fingerspitze Safranfäden		

Karotten schälen und in diagonale Scheiben schneiden. Karotten in Olivenöl in der Pfanne anbraten mit Zucker, Salz, Pfeffer würzen mit Brühe und Weißwein ablöschen und 3 Minuten kochen. Mit Muskat und Olivenöl abschmecken und über Nacht ziehen lassen.

Tipp:

Dieser marinierte Karottensalat kann auch warm als Gemüse gegessen werden und passt sehr gut zu Frikadellen oder gebratenem Fisch.

Frank Rosin am 18. September 2014