

## Karotten-Salat mit handgemachter Pesto

### Für 2 Portionen

2 Karotten	1 Bund glatte Petersilie	50 g Pinienkerne
1 Knoblauchzehe	Olivenöl	Salz
Pfeffer	Abrieb einer Bio-Zitrone	

Die Karotten mit einem Sparschäler schälen. Mit dem Schäler die Karotten weiterschälen, so dass dünne Spaghetti entstehen. Die Karottenspaghetti in eine Schüssel mit Eiswasser legen. So bleibt das Gemüse knackig und fest. Die Petersilie fein hacken. Dabei kann der Stil auch mit verwendet werden. Eine halbe Knoblauchzehe und die Pinienkerne mit der fein gehackten Petersilie vermengen und alles zusammen mit einem Messer weiter verarbeiten, so dass eine feine Paste entsteht. Die Karotten aus dem Wasser nehmen, abtropfen lassen und in einer Schale mit dem Pesto vermengen. Den Abrieb einer Zitrone und etwas Olivenöl dazugeben und den Salat auf Tellern anrichten.

Steffen Henssler am 16. 02. 2012