

# Apfel-Möhren-Salat

## Für 4-6 Portionen

700 g Möhren	2 Äpfel	Saft von 1½ Zitronen
Salz	schwarzer Pfeffer	5 El Olivenöl
2 El Haselnussöl	3 El flüssiger Honig	50 g Pekannüsse
200 g Hüttenkäse	5 Stiele Kerbel	

Möhren und Äpfel schälen und in der Küchenmaschine in feine Streifen raspeln. Zitronensaft auspressen und mit Salz und Pfeffer über die Möhrenmischung geben. 3 El Olivenöl und das Haselnussöl zugeben und alles kräftig mischen.

Honig in einem flachen Topf erhitzen. Pekannüsse zugeben und goldgelb karamellisieren. Mit Pfeffer würzen. Die Nüsse auf ein Stück Backpapier geben und abkühlen lassen.

Den Salat auf eine Platte geben. Hüttenkäse darüber verteilen. Nüsse grob hacken, Kerbelblättchen abzupfen. Beides über den Salat streuen. Mit etwas 2 El Olivenöl beträufelt servieren.

Tim Mälzer am 20. April 2013