

Apfel-Möhren-Salat mit Nüssen

Für 4-6 Personen

700 g Möhren	2 Äpfel	Saft von 1½ Zitronen
Salz	Pfeffer	5 EL Olivenöl
2 EL Haselnussöl	3 EL flüssiger Honig	50 g Pekannüsse
200 g körniger Frischkäse	5 Stiele Kerbel	

Möhren und Äpfel schälen und in einer Küchenmaschine in feine Streifen raspeln. Zitronensaft auspressen und mit Salz und Pfeffer über die Möhrenmischung geben. 3 EL Olivenöl und 2 EL Haselnussöl dazugeben und alles kräftig mischen.

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

Den Salat auf einer Platte anrichten. Hüttenkäse darüber verteilen.

Nüsse grob hacken, Kerbelblättchen abzupfen. Beides über den Salat streuen. Mit etwas Olivenöl beträufelt servieren.

Tim Mälzer am 26. Oktober 2019