

Karotten-Salat mit gebratenem Ziegenkäse

Für 2 Personen:

3 Karotten	2 Orangen	1 Zitrone
1/2 rote Peperoni	1 Msp. Currymix	1 Msp. Würzkraft
1 Msp. Gewürzsalz	1 Msp. Pfeffermix	1/2 Nashi-Birne
2 Scheiben Ziegenkäse (Rolle)	4 EL brauner Zucker	

Karotten schälen, Schale beiseitelegen und dann die Karotten mit dem Sparschäler weiterschälen, sodass dünne, bandnudelartige Karottenstreifen entstehen. Karottenstreifen in eine Schüssel geben.

Nach Wunsch die Orangen filetieren oder nur den Saft der Orangen verwenden. Für die Marinade den Saft der Orangen in einen Topf pressen. Zitrone auspressen und den Zitronensaft mit in den Topf geben. Halbe Peperoni in Ringe schneiden und zum Saft in den Topf geben. Hitze etwas hochziehen. Marinade mit Currymix und Würzkraft würzen.

Marinade ganz leicht erwärmen und alles gut mit einem Schneebesen verrühren. Mit Gewürzsalz und Pfeffermix würzen.

Dann die Hitze noch mal hochziehen, die Marinade kurz erhitzen und anschließend über die Karotten gießen. Marinade und Karotten gut vermengen.

Steffen Henssler am 11. Januar 2024