

Karottensalat

Zutaten:

- 500g Karotten
- ca. 100g Schmand
- ca. 2EL Zitronensaft oder Essig
- Salz und Pfeffer
- Petersilie



Zubereitung:

Die Karotten putzen und fein reiben.

Die Gewürze, Essig oder Zitronensaft, eine Prise Zucker und den Schmand unterheben. Falls der Salat zu „trocken“ ist, etwas Wasser dazu geben.

Ca. 1 Stunde durchziehen lassen (besser über Nacht) und etwa 2EL Öl untermischen. Wer möchte, darf noch Petersilie drüber streuen.