

Möhrensalat

Zutaten für 4 Personen:

1 kg Möhren
ca. 200 ml Wasser mit wenig Salz
150 g saure Sahne
2 EL Apfelessig
½ Zwiebel
½ - 1 Bund Petersilie
Salz, Pfeffer
2 EL Sonnenblumenkerne

Arbeitsschritte:

- 1.**
Wasche und bereite die Möhren vor.
Schneide sie in Scheiben, ca. 0,5cm dick.
- 2.**
Koche die Möhrenscheiben in dem leicht gesalzenen Wasser, bis sie weich bzw. bissfest sind.
Schütte sie ab und lass sie vollständig abkühlen.
- 3.**
Bereite die Zwiebel vor und schneide sie in Würfelchen.
Wasche die Petersilie, entferne dicke Stängel und hacke sie.
- 4.**
Rühre aus saurer Sahne, Essig, Petersilie und Zwiebeln eine Soße.
Schmecke sie mit Salz und Pfeffer ab.
- 5.**
Verrühre die Möhrenscheiben mit der Soße.
Lass den Salat noch einige Zeit durchziehen, schmecke erneut ab.
Bestreue ihn mit Sonnenblumenkernen und serviere dann.

Tipp:

Der Salat schmeckt auch mit Knollensellerie lecker.

