

## Leckerer Karottensalat mit orientalischer Note - mit Curry und Rosinen

### ZUTATEN

- 2–3 Karotten (ca. 150 g; am besten schön gerade, dann sind sie leichter zu schälen und in Streifen zu verwandeln)
- 1 EL Rosinen
- 1 EL Pinienkerne, geröstet
- 1 EL Petersilie

### Für das Curry Dressing:

- 2 EL Olivenöl
- 2 EL Apfelessig
- 1 TL milder Honig (alternativ: Agaven- oder Reissirup)
- 1/2 TL Currypulver
- Salz

### ANLEITUNG

1. Pinienkerne werden in einer Pfanne ohne Öl goldbraun angeröstet und dann beiseitegestellt. *Ich bereite in der Regel gleich eine größere Menge (ein Päckchen) zu und bewahre den Rest in einem Glas auf.*
2. Die Möhren schälen und mit einem Sparschäler längs in dünne Scheiben schneiden. Dazu die Karotte immer wieder drehen damit die Streifen schön schmal um die ganze Karotte rum abgeschält werden.
3. Für das Dressing Apfelessig, Olivenöl, Honig und Currypulver zu einem Dressing verrühren und zu den Möhren geben. Rosinen, geröstete Pinienkerne und frisch gehackte Petersilie zugeben und mit Salz abschmecken. Den Salat einen Moment anziehen lassen und servieren.