



Pikanter Möhrensalat

Zutaten für 4 Portionen

- » 500 g Möhre *n*
- » 1 rote, milde Chili oder 1 TL Sambal Oelek
- » 3 TL Sesam
- » 4 EL Sonnenblumenöl
- » Zucker
- » 3 EL Weißweinessig
- » 1 Bund Frühlingszwiebel *n*
- » 50 g Haselnüsse oder Pinienkerne
- » 1 EL Zitronensaft
- » Salz

Zubereitung

1. Die Möhren fein raspeln und die Peperoni fein würfeln, vorher das Innere entfernen.

2. Sesam in 2 EL Öl anrösten, Peperoni dazugeben und mitrösten. Die Möhren dazugeben und 2 – 3 Minuten dünsten. Mit Salz und Pfeffer würzen, mit Essig ablöschen und abkühlen lassen.

3. Die Frühlingszwiebeln fein ringeln, die Nüsse hacken (Pinienkerne anrösten). Beides mit Zitronensaft und restlichem Öl unter die Möhren mischen und etwas durchziehen lassen.