

## MEIN PERFEKTER KAROTTENSALAT

Das für mich Wichtigste an einem wirklich perfekten Karottensalat: Das Gemüse darf nicht zu fein gehobelt sein, sondern muss richtig viel Biss haben. Und natürlich müssen die Karotten am liebsten in verschiedenen Farben – knackig, frisch und aromatisch sein.

### SALAT

- 400 g Karotten, geschält und in Streifen geschnitten
- 3 EL Karamell-Schalotten (Seite 310)
- 4 EL geröstete Pinienkerne
- 1 rote Chili, entkernt und fein gewürfelt
- 1 EL Ingwer, fein gewürfelt
- Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle

### DRESSING

- 1 EL Ahornsirup
- 1 EL helle Misopaste
- 1 unbehandelte Zitrone, fein abgeriebene Schale und Saft
- 1 EL Sojasauce
- ½ TL Anis, gemahlen
- 3 EL Olivenöl
- Salz

1. Alle Zutaten für den Salat gut mischen und mit Salz und Pfeffer würzen.
2. Die Zutaten für das Dressing gründlich verrühren und den Salat damit marinieren.

