

Dauer: Mittel

Kategorie: Vorspeisen und Salate Vegetarisch

Saison: Ganzjährig

Für: Keine Angaben

Verfasst von: Salzburg schmeckt

Zutaten

3	große Karotten
1 TL	Rauchsalz
2 EL	Leinöl
3 TL	Sojasauce
2 EL	Apfelessig

Zubereitung

1. Die Karotten schälen und mit einem Sparschäler feine Streifen herunterschälen.

2. Die Streifen ca. 5 Minuten in einem Topf mit Wasser leicht köcheln lassen.
3. Öl, Sojasauce, Apfelessig und Rauchsalz in ein großes Glas geben und gut durchrühren.
4. Die warmen Karottenstreifen in das Glas geben, gut durchschütteln und im Kühlschrank mindestens 2 Stunden durchziehen lassen.
5. Ab und zu das Glas schütteln.

   Für einen intensiveren Geschmack können die Karotten auch länger mariniert werden.

6. Schmeckt sehr gut auf einem frisch gebackenen Bauernbrot mit Butter.

Schmeckt besonders gut auf einem selbst gebackenen, rustikalen Bauernbrot mit Butter – hier geht's zum Rezept für rustikales Bauernbrot.