



## Möhrenrohkost tricolore



### Zutaten für eine Portion

#### Rohkost

jeweils ca. 100 g orange, gelbe und violette Möhren

etwas Zitronensaft

#### Dressing

1-2 EL Zitronensaft

1 EL Wasser

2 EL Olivenöl

1 Prise Zucker

Salz und Pfeffer

1 EL Kräuter, geschnitten oder gehackt

### Zubereitung

#### Rohkost

Möhren dünn schälen, die orangenen und gelben Möhren raspeln, die violetten Möhren in sehr dünne Scheibchen hobeln und mit etwas Zitronensaft beträufeln, damit sie nicht so schnell braun werden.

Die Rohkost auf Tellern anrichten.

---

#### Dressing

Die Zutaten für das Dressing mischen und in Portionsschälchen in die Mitte geben.