



Milder Möhrensalat



Zutaten für 2 Portionen

800 g Möhren
1 kleine Tüte Studentenfutter
1 Zitrone
2 EL heißes Wasser
10 EL Süße Sahne
Pfeffer & Salz
1 Prise Zucker

Zubereitung

Die Zitrone auspressen, die Rosinen aus dem Studentenfutter auslesen und mit dem heißen Wasser und dem Zitronensaft einweichen.

Die Möhren putzen und fein raspeln.

Sahne mit den geraspelten Möhren und Nüssen mischen. Mit Pfeffer und Salz würzen. Zuletzt die eingeweichten Rosinen mit dem Zitronensaft untermischen. Bei Bedarf mit einer Prise Zucker

abrunden.