



## Möhrensalat mit Cashewnüssen



### Zutaten für 2 -3 Portionen

700 g Möhren  
1 Zwiebel  
100 g Feigen, getrocknet  
50 g Sultaninen  
1 Orange  
5–6 EL Öl, z.B. Olivenöl  
1 TL Currypulver  
Salz, Pfeffer  
ca. 120 ml Gemüsebrühe  
1 Handvoll Cashewnüsse  
3–4 EL Essig  
1 Bund Koriander  
oder großblättrige Petersilie

### Zubereitung

Feigen zerkleinern. Orange auspressen, Saft zu den Feigen und Sultaninen geben und ½ Stunde ziehen lassen.

Möhren putzen, waschen, mit dem Sparschäler in lange Streifen schneiden. Zwiebel schälen und in sehr feine Spalten schneiden.

Zwiebel in 2–3 EL Öl im Topf andünsten, Möhren zufügen, mit Curry bestäuben und 2–3 Minuten unter Wenden weiterdünsten. Mit Salz und Pfeffer würzen, Brühe und den überschüssigen Orangensaft dazugeben und zugedeckt 8–10 Minuten weitergaren.

Cashewnüsse zerkleinern. Aus Essig und 3 EL Öl eine Vinaigrette herstellen. Feigen, Cashewnüsse und die Vinaigrette mit den noch warmen Möhren mischen. Koriander oder Petersilie waschen und hacken, einige Blättchen zum Garnieren zur Seite legen.

Kräuter mit dem lauwarmen Salat mischen und mit den ganzen Blättchen garnieren.