



Zutaten:

500 g Möhren
3 EL Olivenöl
3 EL Rotweinessig
1 TL Honig
1 TL Cumin (Kreuzkümmel)
3 EL gehackte Petersilie
2 Knoblauchzehen, fein gehackt
½ TL Harissa
Salz & Pfeffer
2 hart gekochte Eier
schwarze Oliven

Tipp:

Dazu schmeckt Fladenbrot.
Harissa ist eine scharfe Chilli-Paste, die in der nordafrikanischen Küche z. B. auch für Cous-cous verwendet wird.

Tunesischer Möhrensalat 4 Portionen

Zubereitung

Möhren schälen, in dünne Scheiben schneiden und in wenig leicht gesalzenem Wasser garen. Abgießen. Öl, Essig, Honig, Cumin, Petersilie, Knoblauch und Harissa in eine Schüssel geben und verrühren, mit den Möhren mischen.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit Eierviertel und Oliven garnieren. Warm servieren.

*Der multi Ernährungsservice wünscht
viel Spaß beim Ausprobieren und
Guten Appetit!*