

Apfel-Möhrensalat mit Nüssen

Zutaten (für 4-6 Personen):

- 700 g Möhren oder Urmöhren
- 2 Äpfel
- Saft von 1½ Zitronen
- Salz
- Schwarzer Pfeffer
- 5 EL Olivenöl
- 2 EL Haselnussöl
- 3 EL flüssiger Honig
- 50 g Pekannüsse
- 200 g körniger Frischkäse
- 5 Stiele Kerbel

Möhren und Äpfel schälen und in einer Küchenmaschine in feine Streifen raspeln. Zitronensaft auspressen und mit Salz und Pfeffer über die Möhrenmischung geben. 3 EL Olivenöl und 2 EL Haselnussöl dazugeben und alles kräftig mischen.

3 EL Honig in einem flachen Topf erhitzen. Pekannüsse dazugeben und goldgelb karamellisieren. Mit Pfeffer würzen. Die Nüsse auf ein Stück Backpapier geben und abkühlen lassen.

Den Salat auf einer Platte anrichten. Hüttenkäse darüber verteilen. Nüsse grob hacken, Kerbelblättchen abzupfen. Beides über den Salat streuen. Mit etwas Olivenöl beträufelt servieren.

Sendung/Quelle: Tim Mälzer kocht!

Letzter Sendetermin: 25.08.2018

Koch/Köchin: Tim Mälzer

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen