Zanahorias aliñadas © Hans Keller

ZANAHORIAS ALIÑADAS

Gewürzte Karotten (Tapa, 4 Pers.)

500 g Karotten
1 Knoblauchzehe
5 Esslöffel Olivenöl
eine Handvoll frischen Oregano
1 TL Cumin (Kreuzkümmel) gemahlen, 1 TL Cuminsamen
Zitronensaft von 1/2 Zitrone
2 EL Rotweinessig
etwas Meersalz und frisch gemahlen Pfeffer

- Karotten schälen und in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden. Knoblauch und Oregano kleinhacken.
- Die Karotten knapp 10 Minuten in Salzwasser kochen, bis sie bissfest sind. Im Sieb mit kaltem Wasser abschrecken und gut abtropfen lassen.
- Eine Marinade machen aus: Olivenöl, Essig, Zitronensaft, Oregano, Cumin, Knoblauch, Pfeffer und Salz. In einem Mörser etwas zerstampfen.
- Die Marinade gut unter die Karotten rühren und im Kühlschrank ziehen lassen (am besten über Nacht).
- Kalt servieren.

© 2014