

Persischer Karottensalat

Zutaten für 12 Portionen:

- 2 kg fein geraspelte Karotten
- 8 grosse Orangen
- 120 g Rosinen
- 200 g leicht angeröstete Mandelsplitter
- 1 dl Olivenöl
- 4 Limettensaft
- 1 TL gemahlener Kreuzkümmel
- 1 TL gemahlener Zimt
- 1 EL Zucker
- 4 Limetten zum Garnieren



Zubereitung:

Die Karotten in eine Schüssel geben.

5 Orangen filetieren und hacken (die weisse Haut muss weg sein), den austretenden Orangensaft auffangen.

Die Rosinen und Mandeln zu den Karotten geben.

Dressing:

Öl, Limetten- und Orangensaft und Gewürze mit dem Zucker mit dem Stabmixer vermengen und über den Salat giessen.

Den Salat mischen und 1 Stunde kühlen.

Mit restlichen Limetten und Orangen Schnitze schneiden und den Salat damit ausgarnieren.