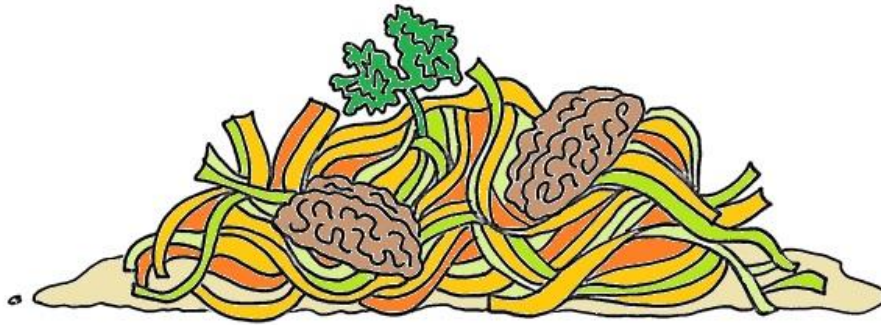


Apfel-Möhren-Salat

Regenbogensalat mit geraspelten Äpfeln, Möhren und karamellisierten Walnüssen



Zutaten für 20 Portionen

2800 g Möhren
8 Äpfel
Saft von 6 Zitronen
Salz
schwarzer Pfeffer
20 El Olivenöl
8 El Haselnussöl
12 El flüssiger Honig
200 g Walnüsse

Zubereitung

Möhren und Äpfel schälen und mit der Reibe in feine Streifen raspeln. Zitronensaft auspressen und mit Salz und Pfeffer über die Möhrenmischung geben.

18 El Olivenöl und das Haselnussöl zugeben und alles kräftig mischen. Honig in einem flachen Topf erhitzen. Walnüsse zugeben und goldgelb karamellisieren. Mit Pfeffer würzen. Die Nüsse auf ein Stück Backpapier geben und abkühlen lassen.

Den Salat auf eine Platte geben. Nüsse grob hacken, über den Salat streuen. Mit etwas 2 El Olivenöl beträufelt servieren.