

# Marinierte Möhren

Zutaten für 4 Personen

- \* 500 g Möhren
- \* 2 Knoblauchzehen
- \* 120 ml Rotweinessig (oder Himbeeressig)
- \* 2 EL Olivenöl
- \* 1 TL getrockneter oder frischer Oregano
- \* 2 TL Kümmelsamen
- \* 1 TL Paprikapulver
- \* 2 EL frische Petersilie

Meersalz



## Zubereitung

1. Möhren waschen, schneiden und in Scheiben schneiden. (Wenn Zeit ist, die Möhren in 1 EL Zucker und 1 EL Salz für 1-2 Stunden einlegen, dann haben sie mehr Geschmack)
2. Etwas Wasser in einem Topf auf dem Seitenbrenner erhitzen, die Möhrenscheiben darin ca 10 Minuten garen. Danach abgießen und mit kaltem Wasser abschrecken.
3. Knoblauch schälen und fein hacken. Danach zusammen mit dem Essig, Öl, Oregano, Kümmel, Paprikapulver und etwas Meersalz zu den Möhren geben und alles gut vermengen.
4. Petersilie fein hacken und unter die Masse geben. In Tapas Schälchen anrichten und servieren.

Die Möhren können kalt als Salat oder lauwarm serviert werden.

Guten Appetit!