

Pikanter Möhrensalat



Zutaten für 4 Personen:

250 g Möhren
2 säuerliche Äpfel
1 Zitrone
150 g Champignons
200 g Ziegen-Hartkäse

Für das Dressing:

150 g Joghurt
2 EL Öl
Salz, Pfeffer
Muskat
Schnittlauch
50 g gehackte Walnüsse

Zubereitung:

Die Möhren schälen und raspeln.

Die Zitrone auspressen. Die Äpfel schälen, entkernen und in Spalten schneiden. Die Champignons putzen und in Scheiben schneiden. Beides mit dem Zitronensaft beträufeln.

Den Käse raspeln und alle Zutaten zu den Möhren geben.

Für das Dressing: Den Schnittlauch waschen, trocken schütteln und in Röllchen schneiden. Die übrigen Zutaten vermengen, Schnittlauch dazugeben und mit den Gewürzen abschmecken. Mit dem Salat mischen und mit Walnüssen garniert servieren.

Rezept: Jan Meyer und Kai-Uwe Moritz; Fotos: Anja Frielinghaus