



mmhhhh mit Honig!

Roher Karottensalat

Zutaten:

400 g Karotten,
1 $\frac{1}{2}$ - 2 Esslöffel flüssigen Honig,
3 Esslöffel Zitronensaft,
2 Esslöffel Rosinen, 1 Esslöffel Öl,
50 g Mandelstifte.

Zubereitung:

Karotten reiben oder raffeln. Honig mit Zitronensaft verrühren und unter die Karotten mischen, ebenso das Öl, die Rosinen dazugeben, des Salat etwa ziehen lassen. Unterdessen die Mandeln in einer Pfanne leicht anrösten. Den Salat noch einmal durchmischen, die Mandelstifte dazugeben.

Am besten schmeckt´s mit
ECHTEM BAYERISCHEN BIENENHONIG!



mmhhhh mit Honig!

Roher Karottensalat

Zutaten:

400 g Karotten,
1 $\frac{1}{2}$ - 2 Esslöffel flüssigen Honig,
3 Esslöffel Zitronensaft,
2 Esslöffel Rosinen, 1 Esslöffel Öl,
50 g Mandelstifte.

Zubereitung:

Karotten reiben oder raffeln. Honig mit Zitronensaft verrühren und unter die Karotten mischen, ebenso das Öl, die Rosinen dazugeben, des Salat etwa ziehen lassen. Unterdessen die Mandeln in einer Pfanne leicht anrösten. Den Salat noch einmal durchmischen, die Mandelstifte dazugeben.

Am besten schmeckt´s mit
ECHTEM BAYERISCHEN BIENENHONIG!



mmhhhh mit Honig!

Roher Karottensalat

Zutaten:

400 g Karotten,
1 $\frac{1}{2}$ - 2 Esslöffel flüssigen Honig,
3 Esslöffel Zitronensaft,
2 Esslöffel Rosinen, 1 Esslöffel Öl,
50 g Mandelstifte.

Zubereitung:

Karotten reiben oder raffeln. Honig mit Zitronensaft verrühren und unter die Karotten mischen, ebenso das Öl, die Rosinen dazugeben, des Salat etwa ziehen lassen. Unterdessen die Mandeln in einer Pfanne leicht anrösten. Den Salat noch einmal durchmischen, die Mandelstifte dazugeben.

Am besten schmeckt´s mit
ECHTEM BAYERISCHEN BIENENHONIG!