

Exotischer Karottensalat

www.fitdurchsleben.com

Zutaten für 5 Personen:

400 g Karotten, geschält und mit Röstraffel geraffelt

400 g Kohlrabi, geschält und mit Röstraffel geraffelt

2 EL Kokosflocken

Marinade:

5 EL Apfelessig

2,5 EL Tamari (japanische Sojasauce)

5 EL Olivenöl

3 EL Petersilie, gehackt

etwas frisch Ingwer, gerieben

Salz Pfeffer aus der Mühle

Herstellung:

1. Alle Marinadenzutaten miteinander verrühren.
2. Das geraffelte Gemüse mit der Marinade miteinander vermengen.
3. Kokosflocken in wenig Öl rösten und über den Salat streuen.

