



Kochen

Melina Ebert

Montag, 28.08.2023

Eingelegte Möhrenstreifen

Für 4 Personen

Zutaten

500 g Möhren
4 Wacholderbeeren
1 Lorbeerblatt
1 EL Algen in Flocken
2 EL Leinöl
2 EL Apfelessig oder Zitrone
0,5 TL Dill
0,5 TL (geräucherte) Paprika
etwas Salz
etwas Pfeffer

Zubereitung:

1. Die Möhren mit einem Sparschäler in Streifen schneiden.
2. Anschließend 10 Minuten dämpfen, bis die Möhrenstreifen elastischer und weicher geworden sind.
3. Die Möhren mit den übrigen Zutaten vermengen und mindestens einen Tag ziehen lassen.
4. Vor dem Verzehr Wacholderbeeren und Lorbeerblatt entfernen.