

Türkischer Karottensalat bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

500 gr Karotten, 3 mittelgroße Zwiebeln, 400-500 gr Naturjoghurt, 0,5 Bund Petersilie, Salz, nach Belieben Knoblauch, Olivenöl.

Die Vorbereitungen:

Karotten schälen und raspeln.

Zwiebeln schälen und fein hacken.

Petersilie fein hacken.

Die Zubereitung:

Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen und die Zwiebelwürfel darin 3 Minuten unter ständigen Rühren anschwitzen.

Karottenraspel dazugeben und ebenfalls bei mittlerer Hitze 10 Minuten andünsten. Dabei ab und zu umrühren.

Pfanneninhalt erkalten lassen.

Joghurt mit durchgepresstem Knobi und Salz mischen und mit der Karotten - Zwiebel - Masse vermengen. Anschließend kalt stellen. Kurz vor dem Servieren mit der Petersilie garnieren.

Dieser Salat sollte kalt serviert werden.