① ca ____ Minuten

Zutaten für 4 Personen

Lauwarmer Möhrensalat



500 g mittelgroße Möhren	schälen und schräg in 2-3 Scheiben schneiden.
2 Knoblauchzehen	schälen und fein würfeln.
l TL Harissa	mit
6 EL Wasser	verrühren.
4 EL Olivenöl	in einer Pfanne erhitzen. Die Möhrenscheiben und die Knoblauchwürfelchen bei mittlerer Hitze darin andünsten. Die angerührte Harissa und
4 EL Weißweinessig	zugeben, verrühren und mit
2 MSp Kreuzkümmel	und etwas
Salz	würzen. Alles etwa 4-5 Minuten garen - die Flüssigkeit sollte fast verdunstet sein - dabei mehrmals umrühren. Von
4 Stielen Koriander	die Blättchen abzupfen. Möhrensalat aus der Pfanne nehmen, mit Koriandergrün bestreut servieren.
	Wer kein Koriander mag, kann stattdessen auch Petersilie nehmen.

Das passt dazu: Beispielsweise die Kartoffelbällchen mit Sesam, aber auch Gegrilltes.

