



Gerösteter Karottensalat mit Mozzarella

Zutaten: 4 Personen

2 Knollen	Karotte geschält und in dünne Scheiben geschnitten
6 EL	Pinienkerne geröstet
2 EL	Natives Olivenöl extra BIO
1 TL	Salz und Pfeffer
	Granatapfelsirup
	Petersilie glatt fein geschnitten
	Weißer Balsamicoessig
	Kleine Mozzarellakugeln

Zubereitung:

- Backofen auf 180 °C vorheizen.
- Die Karottenscheiben großzügig mit Olivenöl beträufeln und auf dem Backblech ausbreiten und für ca. 20 Minuten im Ofen rösten, bis es Farbe bekommt.
- Danach mit Salz, Pfeffer, Granatapfelsirup, Petersilie, Pinienkerne und Essig mischen und abschmecken.
- Mit Mozzarella und Olivenöl anrichten.

Sebastian Kunkel
Friedrich-Overbeck-Str. 1
90455 Nürnberg
www.zirbelstube.com