



Pikante Karotten

500 g Karotten | 2 Chilischoten | 1 Knoblauchzehe | 2 TL Kreuzkümmel | 2 EL Paprikapulver | 6 EL Weinessig | 4 EL Sonnenblumenöl

- 1** Die Karotten über Dampf dünsten (nicht zu weich), abkühlen lassen und in ½ cm dicke Scheiben schneiden.
- 2** Die Chilischoten, Knoblauchzehe und den Kreuzkümmel zusammen mahlen/zerstossen.
- 3** Die Gewürze, den Essig und das Öl zu den Karotten geben und gut vermengen.
- 4** Über Nacht zugedeckt im Kühlschrank ziehen lassen.

Mit Fladenbrot servieren.