



- Rezept der Woche -

## Karottenlachs

### Zutaten für 2 Personen:

- 3 Karotten
- 2 EL Rapsöl
- 2 TL Sojasoße
- 1/2 TL Rauchsatz
- 1TL Ahornsirup
- 1 EL Apfelessig

### Zubereitung

- Die Karotten schälen und längs mit einem Spargelschäler in dünne Streifen hobeln
- Die Karotten für drei bis vier Minuten in ungesalzenem Wasser kochen, mit kaltem Wasser abschrecken und dann abtropfen lassen
- Die restlichen Zutaten für die Marinade verrühren
- Die Karotten gründlich mit der Marinade vermischen und ca. 15 Min ziehen lassen.

**Tipp:** Besonders gut schmeckt der Karottenlachs, wenn er ein bis zwei Tage im Kühlschrank durchziehen darf 😊

**Guten Appetit!**