

Karottensalat

Zutaten: Karotten (pro Person ca. 1)

Weizengrütze (die kleinste Sorte die es gibt z.b Couscous)

½ Gurke

2 Knorr Salat-Mischungen (z.b :würzige Gartenkräuter)

Olivenöl

1 Zitrone

Die Möhren schälen und in einer Schüssel klein reiben.

In einem Teller etwas Weizengrütze mit kochendem Wasser aufgießen damit sie einweichen kann(ca. ½ Trinkglas) und dann ziehen lassen.

TIPP: Es darf nicht zu viel Wasser sein, lieber immer wieder etwas nachgießen wenn die Weizengrütze noch hart ist. Sie darf nicht in Wasser schwimmen, nur einweichen.

Die Gurke reiben und mit zu den Karotten in die Schüssel geben. Die Zitrone über die Karotten quetschen je nach Geschmack etwas mehr oder weniger.

Mit Schwung (:-D) etwas Olivenöl drüber gießen und die Knorr-Packungen dazu geben.

Die Weizengrütze dazu und alles gut verühren. Eventuell etwas nachsalzen.