



AHORNBLATT-SALAT MIT KAROTTE UND PARMESAN



ZUTATEN (für 2 Portionen):

2 Handvoll junge Ahornblätter (Spitzahorn), 2 mittelgroße Karotten, 1 kleine Handvoll geriebener Parmesan, 2 EL Olivenöl, 1 EL Zitronensaft, 1 TL Honig, Salz & Pfeffer nach Geschmack

SO GEHT'S:

1. Junge Ahornblätter waschen, grob zupfen und in eine Schüssel geben.
2. Karotten schälen und fein hobeln oder in dünne Streifen schneiden.
3. Olivenöl, Zitronensaft, Honig, Salz & Pfeffer zu einem leichten Dressing verrühren.
4. Alles vorsichtig mischen, mit Parmesan bestreuen und gleich servieren.

TIPP: Mit gerösteten Walnüssen wird der Salat noch reichhaltiger!