



Karotten - Orangen - Rohkost mit Orangenblütenwasser und Zimt

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Mit exotischer Note, erfrischend und lecker

Zutaten

- 500 g junge Karotten, gewaschen, geschält, fein gehobelt
- Filets von 3 Orangen
- Saft von 2 Orangen
- Saft von 1 Zitrone und etwas Abrieb
- 3 EL Orangenblütenwasser
- 1 TL gemahlener Zimt
- 3 EL Zucker
- Salz, weißer Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungsart

Schritt1

Die Karotten waschen, schälen und in feine Streifen hobeln.

Schritt2

Die Orangen großzügig schälen, die weißen Häute gänzlich abschneiden.

Schritt3

Die Orangenfilets zwischen den Trennhäuten mit einem scharfen Messer heraus trennen, dabei den Saft auffangen.

Schritt4

In grobe Würfel schneiden, zu den Karotten geben.

Schritt5

Zucker, Salz, Pfeffer, Orangen - und Zitronensaft / Abrieb mit dem Orangenblütenwasser verrühren, den Zucker auflösen, die Karotten damit marinieren.

Schritt6

Anrichtevorschlag:

Schritt7

Ca. 1 Stunde im Kühlschrank durch ziehen lassen; vor dem Servieren leicht mit gemahlenem Zimt bestäuben, das gibt den tollen, exotischen Kick, ev. noch etwas gutes Olivenöl unterheben..

Rezeptart: Salatrezepte **Tags:** exotische note

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/karotten-orangen-rohkost-mit-orangenbluetenwasser-und-zimt/>