



# LOW CARB KAROTTENSALAT

## Zutaten

- 500g Karotten, in Stücken
- 1 Zwiebel, halbiert
- 300g Wasser
- 1TL Suppenwürze
- 1Prise Chili, Pfeffer, Muskat
- 1TL Honig
- 1TL Salz
- 15g Olivenöl
- 25g Balsamico Essig weiß



## Zubereitung

1. Karotten im Mixtopf 3 Sek/St 5 zerkleinern und in den Varoma füllen - ACHTUNG, Dampfschlitze frei lassen
2. Zwiebel im Mixtopf 3Sek/St6 zerkleinern, mit dem Spatel nach unten, Wasser, Suppenwürze, Chili, Pfeffer, Muskat hinzu - Varoma aufsetzen und 25Min/Varoma/St1 garen
3. Varoma zur Seite stellen, restliche Zutaten in den Mixtopf hinzu und 4Sek/St4 vermischen
4. Marinade über die Karotten gießen - genießen