

# Karottenlachs



## Zutaten

für 4 Personen

- 3 dicke Karotten
- 1 EL Rapsöl
- 1 EL Leinöl
- 1 EL Reisessig
- 2 TL Flüssigrauch
- ½ TL Salz

## Zubereitung

Die Karotten schälen und in lange Streifen hobeln. Die Streifen 3-4 Minuten blanchieren oder im Dampfgarer garen. In dieser Zeit aus den übrigen Zutaten eine Marinade mischen. Die heißen Karottenstreifen mit der Marinade vermengen. 1 bis 2 Tage im Kühlschrank ziehen lassen, dabei immer mal wieder die Karotten mit der Marinade mischen.