

Oma Christas Apfel-Möhren-Salat aus dem Thermomix



© Apfel-Möhren-Salat - Rezepte mit Herz



5 Min.



leicht



4

Beilagen-Klassiker aus Omas Küche

Schnell gemixter Beilagensalat der prima zu Nudeln und gebratenem Fisch passt!

Zutaten-Einkaufsliste

| | | |
|--------------------------|---------------|---------------------------|
| <input type="checkbox"/> | 2 | Äpfel |
| <input type="checkbox"/> | 2 | Karotten |
| <input type="checkbox"/> | 1/2 TL | Zucker |
| <input type="checkbox"/> | 1 TL | Raps- oder Sonnenblumenöl |
| <input type="checkbox"/> | 1 | Spritzer Zitronensaft |

Zubereitung

1. Äpfel schälen und entkernen, Karotten schälen und putzen.
2. Äpfel und Karotten grob würfeln und zusammen mit Zucker, Öl und Zitronensaft im Mixtopf 5 Sek./Stufe 5 mixen.

Wir empfehlen den Salat zum [Makkaroni-Auflauf](#) von Oma Christa.

Noch mehr leckere Rezeptideen rund um unsere liebste Herbstfrucht und jede Menge Tipps zum Thema Apfel findest du in unserer [Rezeptsammlung](#).

Nährwertangaben

45 kcal, 1 g E, 0 g F, 10 g KH