



Gwürz-Safari Rezept

Karotten Sambal mit Erdnüssen und Rosinen mit Seaweed Salt



Für 4 Personen / 30 Minuten / Vegi

Das brauchst du dafür:

- ca. 12 Karotten
- 1 Zitrone
- 2 Chilis
- 6 - 8 EL Erdnusskerne
- opt. 1 - 2 TL Rohrzucker / Kräuter nach Wahl
- 2 TL SEAWEED Salt
- 5 - 6 EL Rosinen
- 3 EL Olivenöl



Ukuva's Seaweed Salt

Eine Prise Westküste Südafrikas

Ein Bestseller mit dem Geschmack der südafrikanischen Westküste. Das raffinierte Zusammenspiel von Salz, Algen, Kräutern und Gewürzen erzeugt eine feine Umami-Würze, die Aromen intensiviert und harmonisch verbindet. Kornblumen setzen dabei wunderschöne blaue Akzente.

Wie gut, gibt es Seaweed Salt auch in der Mühle und als Nachfüllpackung

So passt das Karotten Sambal hervorragend zu Grilladen oder einem würzigem Gemüsecurry.

Darüber hinaus ist es dein Frischekick im Wrap, das bunte Häubchen auf dem gebratenen Halloumi Käse oder wunderbar serviert mit Weichkäse und Toast. Probiere es aus und bringe südafrikanische Frische auf deinen Teller! Hey, womit beginnst du?

Tippi!



Und so gelingt's:

- ★ Schäle die Karotten, raspel sie fein und gib sie in eine Schüssel
- ★ Presse die Zitrone aus und mische den Saft mit den Karotten.
- ★ Würze kräftig mit **Seaweed Salt** und lasse alles etwa 15 min anziehen
- ★ halbiere die Chilis längs und hacke sie fein.
- ★ Röste die Erdnüsse ohne Öl goldbraun an, lege ca. 2 EL zur Seite, alle anderen hackst du grob
- ★ Hebe Erdnüsse, Rosinen, Rohrzucker, Chili und Öl unter die Karotten. Stelle das Sambal nochmals kurz kühl.
- ★ Streue vor dem Servieren die restlichen Erdnüsse und Rosinen drüber. Opt. garnieren mit Koriander / Petersili.

En Guetä!